per la Colazione

- Biscotti al sesamo e cacao
- Ventaglietti alla cannella
- Biscotti con la marmellata
- Biscottini al cioccolato bianco
- Torta al rabarbaro con crema alla cannella
- Tartellette con pesca
- Tartellette caramellate

Biscotti al sesamo e cacao

DIFFICOLTÀ

25 m

per 30 biscotti:

- 120 gr di farina bianca
- 50 gr di cacao in polvere
- 150 gr di fiocchi d'avena
- 200 gr di semi di sesamo
- 120 gr di zucchero di semola
- 100 gr di burro
- 2 cucchiai di melassa
- 1 cucchiaio di acqua bollente
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 200 gr di cioccolato al latte fuso

Preriscaldate il forno a 160° e ricoprite di carta oleata due teglie rettangolari per biscotti grandi 32x28 cm. Passate al setaccio la farina e il cacao poi versateli a fontana in una marmitta grande.

Ora unite i fiocchi d'avena, i semi di sesamo e lo zucchero. Mettete in un pentolino il burro e la melassa.

Mescolate sulla fiamma bassa finché il burro si sarà sciolto. Togliete il pentolino dal fuoco. Versate l'acqua bollente in una tazzina, aggiungete il bicarbonato di sodio e mescolate per farlo sciogliere, poi trasferitelo nel pentolino con la crema di burro e melassa. Mescolando con un cucchiaio di metallo incorporate il liquido agli ingredienti asciutti; amalgamate bene.

Distribuite 3 cucchiaiate alla volta del composto sulle teglie preparate in precedenza (ben distanti l'una dall'altra, in quanto i biscotti aumenteranno di volume durante la cottura). Schiacciate leggermente i biscotti con la punta delle dita, poi poneteli nel forno caldo per 12 minuti. Sfornate i biscotti e aspettate 5 minuti prima di metterli a raffreddare sulla gratella.

Spalmate un cucchiaino di cioccolato al latte fuso al centro di ogni biscotto, dando la forma di un dischetto del diametro di 3 cm circa. Lasciate indurire il cioccolato prima di disporre i biscotti sul piatto da portata e servire.

Ventaglietti alla cannella

DIFFICOLTÀ

25 m

per 25 ventaglietti:

- 100 gr di burro
- 70 gr di zucchero
- 1 uovo
- essenza di vaniglia
- 200 gr di farina
- 2 cucchiaini di cannella
- zucchero

Mettete il burro ammorbidito in una terrina, poi lavoratelo con una frusta fino a quando avrete ottenuto una crema. Aggiungete lo zucchero, incorporatelo e per ultimo incorporate anche l'uovo.

Aromatizzate con l'essenza di vaniglia, unite la farina e la cannella setacciate, quindi mescolate con una spatola di legno.

Stendete la pasta con un mattarello a uno spessore di 3 mm. Con uno stampo ritagliate dei ventaglietti, disponeteli nella teglia e cospargeteli di zucchero.

Infornate a 170° per 10 minuti, sfornate e servite.

per 12 pezzi:

- 100 gr di burro
- 70 gr di zucchero
- 1 uovo
- essenza di vaniglia
- 200 gr di farina
- 4 cucchiai di marmellata
- 1 uovo per lucidare

Mettete il burro ammorbidito in una terrina, poi lavoratelo con una frusta fino ad ottenere una crema. Incorporate, uno alla volta, lo zucchero, l'essenza di vaniglia e la farina.

Stendete la pasta con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di 3 mm. Con uno stampo ritagliate 24 dischetti del diametro di 4 cm. Per 12 di essi ritagliate al centro una figura di vostro gradimento.

Pennellate i 12 dischi pieni con l'uovo; al centro di ognuno ponete 1 cucchiaino di marmellata.

Sovrapponete ad ognuno un disco forato, pennellate ancora con l'uovo poi infornate a 170° per 10 minuti. Sfornate, fate raffreddare e servite.

Biscotti con la marmellata

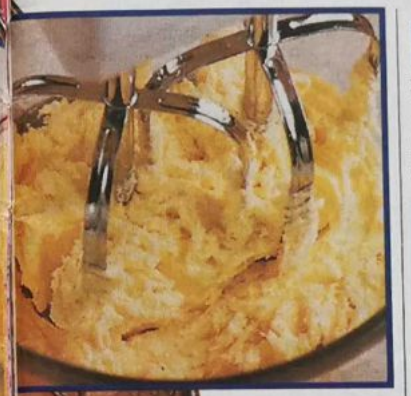
DIFFICOLTÀ

25 m

DIFFICOLTÀ

40 m

Biscottini al cioccolato bianco



per 40 biscottini:

- 120 gr di burro
- 70 gr di zucchero al velo
- 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 1 cucchiaino di panna
- 90 gr di farina di granturco
- 90 gr di farina bianca
- 60 gr di cioccolato al latte fuso

Preriscaldate il forno a 180°. Spennellate con un po' di burro fuso o di olio due placche del forno e ricopritele con fogli di carta oleata. Mettete il burro in una marmitta con lo zucchero e amalgamateli con il frullino elettrico. Quando saranno diventati cremosi e di colore chiaro, incorporate l'essenza di vaniglia, la scorza di limone grattugiata e la panna; mescolate bene. Unite i due tipi di farina passati al setaccio e continuate a frullare finché il composto sarà liscio e vellutato.

Riempite con la crema una siringa da pasticciere con beccuccio a stella da 1,5 cm e distribuite sulle placche preparate in precedenza 40 biscottini lunghi 4

cm. Cuoceteli nel forno caldo per 15 minuti in modo che diventino leggermente dorati, poi toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare sulle placche prima di trasferirli sulla gratella.

Fate sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria e versatelo in una siringa da pasticciere con beccuccio sottile. Decorate i biscottini con striscioline diagonali sottili di cioccolato al latte e aspettate che si sia indurito prima di porli sul piatto da portata e servirli.

DIFFICOLTÀ

1h

Torta al rabarbaro con crema alla cannella

per 6/7 persone:

per la pasta biscuit:
- 90 gr di burro
- 50 gr di zucchero
- 1 uovo sbattuto
- 200 gr di farina
- 1 bustina di lievito
- 1 rotolo di pastasfoglia
- 1 albume
- 2 cucchiai di zucchero

per la farcia:
- 500 gr di rabarbaro
- 150 gr di zucchero
- 75 gr di farina
- cannella macinata
- spezie miste
- scorza di arancia grattugiata

crema alla cannella:
- 300 ml di panna
- zucchero
- panna

Imburrate uno stampo da 23 cm di diametro. Sbattete il burro; unite zucchero e uovo e amalgamate. Incorporate la farina e il lievito e lavorateli per ottenere un impasto compatto.

Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

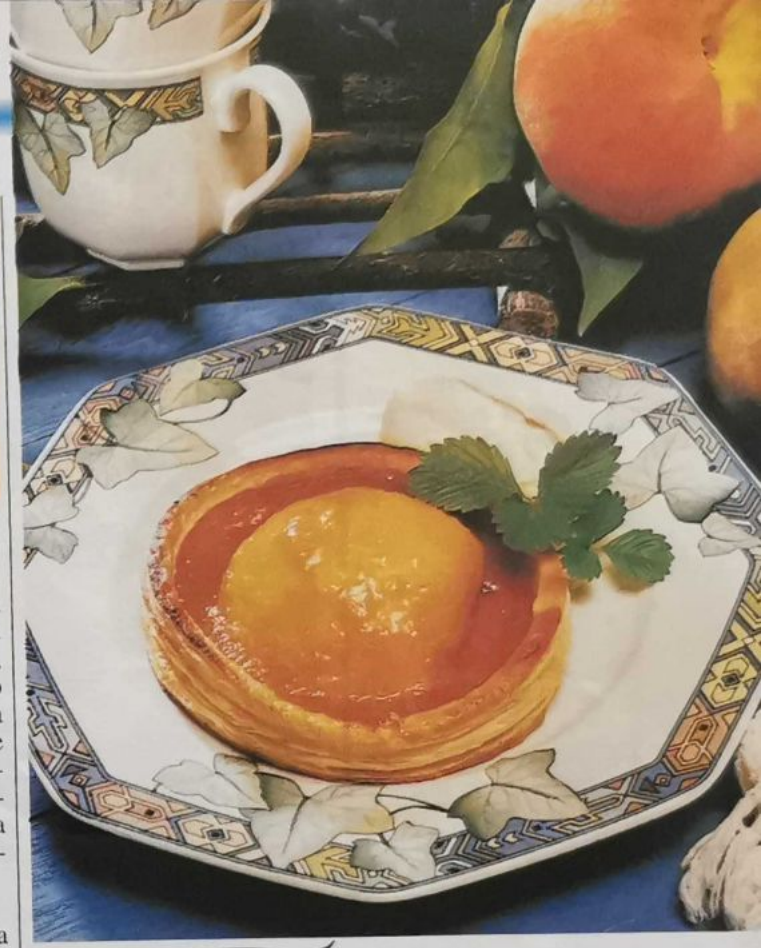
Stendetelo tra due fogli di carta da forno per ottenere un disco; foderate lo stampo, bucherellate la base della torta e fatela riposare 30 minuti in frigo. Coprite con carta da forno, riempite di fagioli secchi e cuocete a 180° per 10 minuti.

Togliete carta e fagioli e cuocete altri 10 minuti. Fate raffreddare. Versate la farcia nella tortiera e sagomate il bordo della pasta.

Spennellate i bordi con l'albume. Incidete il foglio di pastasfoglia con tagli paralleli e sistematelo sulla torta in modo che assuma una forma a "fisarmonica". Spennellate con l'albume e cospargete di zucchero. Fate cuocere in forno a 180° per 1 ora e servite tiepido con la crema alla cannella.

FARCIA: Tagliate il rabarbaro a pezzetti non troppo lunghi. Risciacquatelo sotto l'acqua corrente fredda; scolatelo, sistematelo in una ciotola con gli altri ingredienti e tritate il tutto.

CREMA ALLA CANNELLA: Montate gli ingredienti in una ciotola sufficientemente capiente.



Tartellette con pesca

per 12 persone:
- 40 gr di zucchero al velo
- 400 gr di pastasfoglia
- 9 pesche grosse
- 200 gr di zucchero semolato
- 2 cucchiai d'acqua

Setacciate metà dello zucchero sul banco di lavoro, coprite con la pasta sfoglia che stenderete ad uno spessore di 2 mm, quindi usate il resto dello zucchero per spolerizzarla uniformemente. Ritagliate 12 dischi di 12 cm di diametro ciascuno, poi disponetene 6 su una teglia da forno leggermente imburrata.

Ritagliate dei dischetti da 10 cm di diametro dai 6 dischetti rimasti, lasciando un bordo di 1 cm. Spennellate i dischi da 12 cm di diametro con un po' di acqua e appoggiateci sopra i dischetti vuoti, formando così altrettante vaschette. Fatele riposare per 1 ora.

Sbucciate e dimezzate 3 pesche; passatele al mixer. Versate acqua e zucchero in un tegame; rimestate sulla fiamma (ma senza portare a bollore) finché lo zucchero si è sciolto.

Ora portate lentamente a ebollizione il composto e fatelo cuocere, senza rimestare, fino a quando avrete ottenuto un caramello di un bel colore biondo che verserete, dividendolo in maniera equanime, sulla purea di pesche.

Mettete metà pesca in ogni tartelletta, spennellate con metà della purea di pesca e cuocete per 15 minuti in forno già caldo a 190°. Togliete dal forno, spennellate con la restante purea alle pesche e rimettete in forno 5 minuti. Servite.

DIFFICOLTÀ

50 m

Tartellette caramellate

per 6 persone:

per la pastafrolla:

- 150 gr di farina
- 50 gr di zucchero
- 60 gr di burro freddo a pezzetti
- 2 tuorli
- 2 cucchiaini d'acqua ghiacciata
- 400 gr di mele
- 120 ml di miele
- 180 ml di panna montata
- 2 cucchiai di miele extra
- 1 cucchiaio di zucchero extra
- 2 tuorli
- zafferano

Versate la farina a fontana; nel mezzo mettete lo zucchero, il burro e i tuorli. Amalgamate bene gli ingredienti, unendo l'acqua necessaria a formare un impasto omogeneo.

Lavorate l'impasto su una superficie infarinata, poi formate una palla e mettetela a riposare in frigo per 30 minuti. Dividete l'impasto in 6 porzioni; stendetele tra due fogli di carta da forno e foderate 6 stampini da 10 cm di diametro.

Bucherellate la base delle tartellette, lasciatele riposare in frigo per 30 minuti poi copritele con carta da forno e fagioli secchi. Cuocetele in forno a 180° per 10 minuti, togliete carta e fagioli e proseguite la cottura altri 10 minuti. Lasciate raffreddare.

Sbucciate, private del torsolo e dimezzate le mele. Praticate in ogni metà alcuni tagli verticali, senza inciderla completamente. Scaldate acqua e miele in un tegame, unite le mele con la parte esterna rivolta verso il basso, poi cuocetele fino a quando diventano tenere.

Rigirate le mele e portate lo sciroppo a ebollizione, versandolo continuamente a cucchiaiate fino a quando avranno assunto l'aspetto sciroppato.

Sbattete panna, miele extra, zucchero, tuorli e un pizzico di zafferano in una ciotola fino ad ottenere una crema. Ponete su ogni tartelletta mezza mela e un po' di crema, cuocete in forno a 160° per 40 minuti, lasciate raffreddare e servite.

DIFFICOLTÀ

1 h 20 m

le Torte

- Torta alla crema con caramello e mandorle
- Dolce formaggio e mandorle
- Torta alle pere con Armagnac e mandorle
- Clafouti alle ciliegie
- Torta di Linz
- Strudel alla cioccolata e alla noce di cocco
- Torta alle prugne e mandorle
- Sfoglia alle mele
- Crostata di albicocche e prugne
- Torta al limone con meringa
- Torta di mele della nonna

Torta alla crema con caramello e mandorle

DIFFICOLTÀ

1h 30m

per 8 persone:

per la pastafrolla:
- 200 gr di farina setacciata
- 125 gr di burro
- 1 tuorlo
- 80 gr di mandorle
- 60 gr di cioccolato fondente

Farcia (1):
- 90 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 50 gr di amido
- 120 ml di latte
- 60 ml di panna
- 2 tuorli

Farcia (2):
- 160 ml di panna
- essenza di mandorle
- zucchero al velo
- 120 gr di ricotta

Imburrate uno stampo a cerniera da 24 cm. Setacciate la farina; unite burro, tuorlo e sufficiente acqua per ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla e fate riposare in frigo per 30 minuti avvolta nella pellicola.

Stendete l'impasto, foderate lo stampo e bucherellatelo, quindi lasciate riposare per altri 30 minuti in frigo.

Coprite con carta da forno e fagioli secchi e cuocete a 180° per 15 minuti. Togliete carta e fagioli e cuocete altri 15 minuti. Fate raffreddare.

Versate la prima farcia, coprite e mettete a raffreddare in frigorifero per tutta la notte. Prima di servire la torta, stendete la seconda farcia e decoratela con mandorle a scaglie e cioccolato.

FARCIA (1): mettete burro e zucchero in un tegame e rimestate finché lo zucchero si è sciolto. Unite amido e latte e cuocete finché la crema diventerà spessa. Fate raffreddare e trasferite in una ciotola piccola; unite panna, tuorli e montate.

FARCIA (2): montate la panna, l'essenza di mandorle e lo zucchero al velo; versate nella ricotta e amalgamate.

Dolce formaggio e mandorle

DIFFICOLTÀ

1h 25m

per 6/7 persone:
- 150 gr di farina
- 40 gr di zucchero al velo
- 80 gr di mandorle
- 60 gr di burro freddo a pezzetti
- 60 gr di formaggio cremoso (a scelta)
- 1 tuorlo
- 300 ml di panna montata

per la farcia:
- 1 cucchiaio di gelatina
- 2 cucchiai di acqua
- 250 gr di formaggio cremoso
- 150 gr di zucchero
- 2 uova (tuorli e albumi separati)
- 2 cucchiai di scorza d'arancia grattugiata
- 2 cucchiai di Grand Marnier
- 250 ml di panna

per il croccante:
- 150 gr di mandorle tostate a scaglie
- 220 gr di zucchero
- 125 ml di acqua

Setacciate la farina; unite mandorle tritate, burro, formaggio e zucchero al velo. Lavorate finché l'impasto diventa granuloso. Unite il tuorlo e acqua per ottenere un impasto corposo.

Formate una palla; fate riposare in frigo 30 minuti, poi stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno per foderare uno stampo da 24 cm. Bucherellate la base della torta, poi fate riposare ancora in frigo 30 minuti.

Coprite l'impasto con carta da forno e fagioli secchi; cuocete in forno a 180° per 15 minuti, togliete carta e fagioli e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Versate la farcia nella torta; fate raffreddare in frigo per qualche ora, decorate con panna montate e croccante e portate in tavola.

FARCIA: Ammorbidite la gelatina a bagnomaria. Ora montate formaggio e zucchero; unite tuorli, scorza e liquore. Mettete in una ciotola, unite panna e gelatina; montate gli albumi a neve ferma e uniteli alla farcia.

CROCCANTE: Cospargete le mandorle su una teglia coperta di carta da forno unta. Versate lo zucchero e l'acqua in un tegame e rimestate senza portare a ebollizione fino a quando lo zucchero si sarà sciolto e avrete ottenuto un caramello che verserete sulle mandorle. Quando si sarà indurito, spezzatelo e passate i pezzi al mixer fino a ottenere una granella fine.

DIFFICOLTÀ

3 h

Torta alle pere con Armagnac e mandorle

per 6-7 persone:

- 3 pere medie
- 2 cucchiai di succo di limone
- 60 ml di Armagnac
- 200 gr di farina
- 80 gr di mandorle in polvere
- 75 gr di zucchero
- 185 gr di burro
- 2 tuorli
- 180 ml di panna

Farcia alle mandorle:

- 125 gr di burro
- essenza di mandorle
- 100 gr di zucchero
- 2 uova
- 1 cucchiaio di farina
- 120 gr di mandorle in polvere

Spennellate le pere col succo di limone, mettete in una teglia, cospargete di liquore, coprite e cuocete in forno a 180° per 20 minuti (tenete da parte il liquido).

Setacciate la farina; mettete mandorle, zucchero, burro e tuorli; miscelate per ottenere un composto omogeneo. Formate una palla e ponete in frigo, nella pellicola, per 1 ora. Stendete 2/3 dell'impasto fra due fogli di carta da forno; usate per foderare uno stampo da 24 cm. Bucherellate e mettete in frigo 30 minuti.

Cospargete di farcia, disponete le pere e stendete il rimanente terzo di impasto. Spennellate la superficie con acqua e cospargete di zucchero.

Cuocete in forno a 180° per 1 ora, fate riposare e servite con zucchero al velo. Montate la panna; versate liquido conservato e liquore e servite con la torta.

FARCIA DI MANDORLE: montate burro, essenza di mandorle e zucchero per ottenere un composto spumoso; unite uova, farina e mandorle e amalgamate.

DIFFICOLTÀ

2 h 15 m

Clafouti alle ciliegie

per 6-7 persone:

per la pasta biscuit:

- 90 gr di burro
- 50 gr di zucchero
- 1 uovo
- 200 gr di farina
- 1/2 bustina di lievito
- 500 gr di ciliegie
- 80 ml di latte
- 80 ml di panna
- 1/2 stecca di vaniglia
- 3 uova
- 100 gr di zucchero
- 1/4 di cucchiaino di amido
- 1 cucchiaio di kirsch
- 1 cucchiaio di zucchero extra

Snocciolate le ciliegie e imburrate uno stampo da 23 cm. Portate il burro a temperatura ambiente, quindi sbattetelo nel mixer fino ad ammorbidirlo.

Unite zucchero, lievito e uovo, montando e amalgamando, poi la farina. Amalgamate; avvolgete nella pellicola per alimenti. Mettete in frigo 30 minuti.

Stendete l'impasto fra due fogli di carta da forno fino a ottenere un disco col quale foderare lo stampo. Bucherellate la base della torta e lasciatela riposare per 30 minuti in frigorifero.

Coprite la base con carta da forno, riempitela di fagioli secchi e cuocetela nel forno a 180° per 10 minuti. Togliete carta e fagioli e proseguite la cottura per altri 10 minuti, poi lasciate raffreddare.

Versate il latte, la panna e la vaniglia in un tegamino, rimestate sulla fiamma molto bassa, portate a ebollizione, poi togliete dal fuoco e filtrate.

Montate le uova, lo zucchero, l'amido e il liquore e versate lentamente nel latte, continuando a rimestare con la frusta. Ora sistemate le ciliegie sulla base della torta, versateci sopra la crema all'uovo e cuocete in forno a 180° per 45 minuti. Servitela calda, dopo averla cosparsa di zucchero.

Torta di Linz

DIFFICOLTÀ

2 h 15 m

per 6-7 persone:

- 250 gr di farina setacciata
- 100 gr di zucchero al velo
- 2 cucchiai di cacao
- 1/4 di cucchiaino di chiodi garofano macinati
- 2 cucchiaini di cannella
- 90 gr di mandorle in polvere
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 120 gr di burro freddo a pezzetti
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1 uovo
- zucchero al velo

Crema alle mandorle:

- 100 gr d burro ammorbidito
- 110 gr di zucchero al velo
- 2 uova leggermente sbattute
- 90 gr di mandorle in polvere

Farcia ai lamponi:

- 250 mg di marmellata di lamponi
- 350 gr di lamponi freschi

Setacciate farina, zucchero, cacao e spezie e unite mandorle, scorza e burro. Lavorate l'impasto per avere una consistenza granulosa.

Incorporate essenza di vaniglia e uovo; formate una palla e mettetela a riposare in frigo per 30 minuti. Stendete due terzi dell'impasto fra due fogli di carta da forno per ottenere un disco col quale foderare uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro.

Coprite l'impasto con la crema alle mandorle; ponete in frigo per 30 minuti. Coprite la crema alle mandorle con la farcia ai lamponi, stendete il rimanente impasto sulla spianatoia, tagliatelo a strisce e incrociatele in modo da ottenere una griglia.

Cuocete la torta in forno a 160° per 1 ora. Setacciate lo zucchero al velo sulla torta quando è ancora calda e lasciatela in fresco fino al momento di servirla.

CREMA DI MANDORLE: montate burro e zucchero in una ciotolina con la frusta fino a ottenere una crema morbida e spumosa. Incorporate un uovo alla volta e per ultime le mandorle.

FARCIA AI LAMPONI: mettete lamponi e marmellata nel mixer; azionate fino a ottenere una purea densa che passerete al setaccio.

Strudel alla cioccolata e alla noce di cocco

DIFFICOLTÀ

40 m

per 6 persone:

- 40 gr di burro
- 50 gr di zucchero
- 2 tuorli
- 100 gr di cioccolato fondente
- 30 gr di noce di cocco
- 40 gr di mandorle in polvere
- zucchero al velo
- 2 rotoli di pastasfoglia surgelata
- 50 gr di burro extra

Crema alla noce di cocco:

- 300 ml di panna
- 125 ml di latte di cocco
- 1 stecca di vaniglia
- 3 tuorli
- zucchero

Montate burro e zucchero fino a ottenere un composto arioso e leggero; unite un tuorlo alla volta e montate per amalgamarli. Trasferite questo composto in una ciotola più grande, poi unite la cioccolata, la noce di cocco e le mandorle. Stendete la pastasfoglia e copritela con l'impasto alla cioccolata, lasciando 8 cm di bordo ad ogni estremità.

Arrotolate, chiudete e poi spennellate col burro extra. Mettete lo strudel su una teglia da forno unta e cuocetelo in forno a 160° per 30 minuti; quando è cotto, lasciatelo riposare 30 minuti prima di servirlo, accompagnato dalla crema alla noce di cocco.

A piacere, potete spolverizzarlo anche con un po' di zucchero al velo.

CREMA ALLA NOCE DI COCCO: mettete panna, latte di cocco e vaniglia in un tegamino; portate a ebollizione, togliete dal fuoco, lasciate riposare e passate al setaccio. Montate tuorli e zucchero fino ad avere una crema morbida, che unirete alla miscela di panna e latte di cocco. Rimettete sul fuoco e rimestate finché la crema si addensa. Passate al setaccio e fate raffreddare.

Torta alle prugne e mandorle

DIFFICOLTÀ

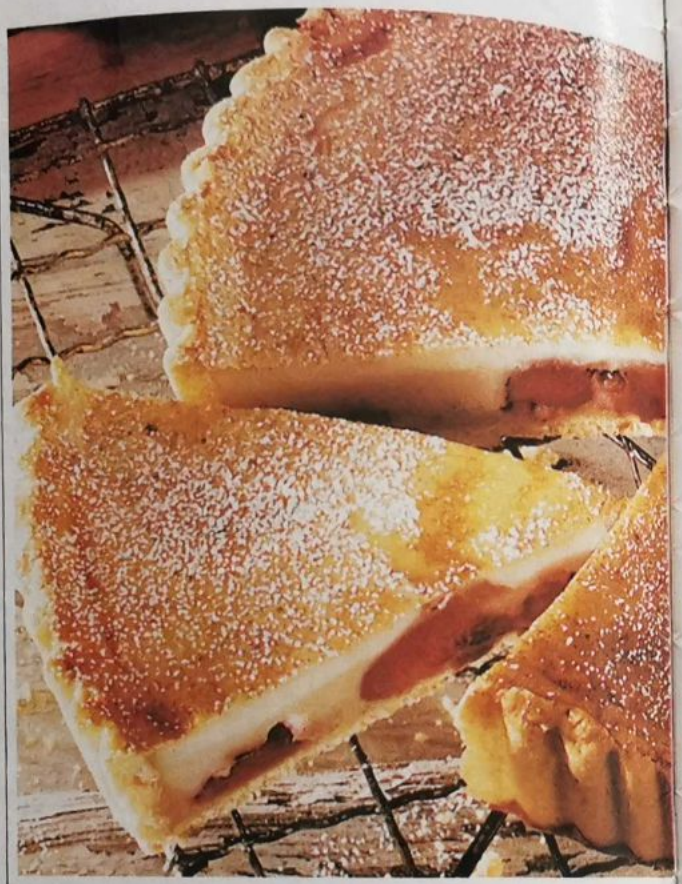
1 h 50 m

per 8 persone:

- 200 gr di farina
- 1 pizzico di lievito in polvere
- 1 cucchiaio di zucchero al velo
- 90 gr di mandorle in polvere
- 90 gr di burro freddo a pezzetti
- 1 cucchiaio di acqua fredda
- 800 gr di prugne sciroppate scolate

Farcia:

- 40 gr di farina
- 2 cucchiaini di lievito
- 1/4 di cucchiaino di noce moscata
- 1/4 di cucchiaino di cannella tritata
- 50 gr di zucchero
- 3 uova
- 400 ml di latte



Imburrate uno stampo a cerniera da 24 cm. Setacciate farina e zucchero, unite mandorle, acqua, burro e lievito e amalgamate. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.

Stendete la pasta fra due fogli di carta da forno fino a ottenere un disco. Bucherellatela e fatela riposare in frigo per 30 minuti. Copritela con carta da forno e fagioli secchi e cuocetela a 180° per 10 minuti. Togliete carta e fagioli e cuocete altri 10 minuti.

Tagliate le prugne a metà; eliminate i noccioli poi mettetele sulla base della torta. Versate la farcia sulle prugne e cuocete in forno a 180° per 1 ora. Servite la torta calda, cosparsa di zucchero al velo.

FARCIA: mettete farina, spezie, lievito e zucchero in una ciotola; unite lentamente le uova, quindi il latte; montate fino ad ottenere una crema omogenea.

Sfoglia alle mele

DIFFICOLTÀ

50 m

per 6 persone:

- 500 gr di pastasfoglia surgelata
- 800 gr di mele (tra Granny Smith e Delizia rosse)
- 2 cucchiai di succo di limone
- 1 cucchiaio di zucchero
- 60 gr di burro a pezzetti
- 2 cucchiai di marmellata di albicocche riscaldata e passata al setaccio

Tagliate un rettangolo nella pastasfoglia e sistematelo sulla teglia. Rigirate i bordi di 2 cm e premeteli.

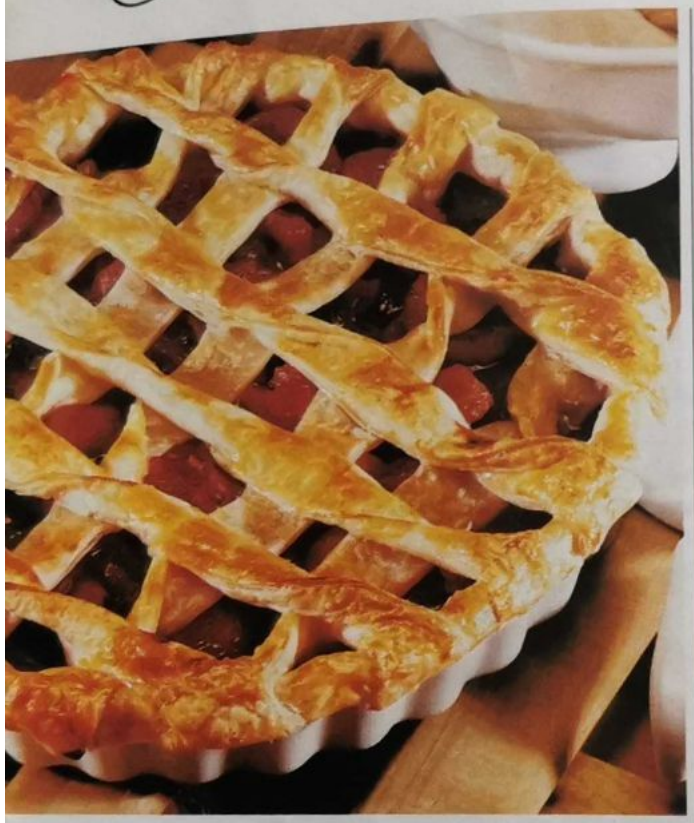
Affettate le mele intere finemente, irroratele col succo di limone e sistematele sulla sfoglia. Cospargetele con lo zucchero e con la metà del burro a fiocchetti.

Preriscaldate il forno a 200°, poneteci la teglia e abbassate a 180°. Cuocete 20 minuti, unite il restante burro, proseguite la cottura per altri 25 minuti, poi spennellate con la marmellata. Servite la torta tiepida con la panna montata.

Crostata di albicocche e prugne

DIFFICOLTÀ

1 h



per 8 persone:

- 1,6 kg di prugne sciroppate
- 300 gr di albicocche secche
- 1 bastoncino di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 1/2 cucchiaino di spezie miste (cannella, noce moscata, ecc.)
- 1/2 cucchiaino di zenzero grattugiato
- 2 rotoli di pastasfoglia
- 1 uovo leggermente sbattuto

crema allo yogurt:

- 125 ml di yogurt naturale
- 125 ml di panna
- 2 cucchiai di miele
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di zenzero

Scolate le prugne e conservate 250 ml di sciroppo. Dimezzate le prugne e mettetele nella tortiera imburrata e foderata con un foglio di pastasfoglia.

Mescolate sciroppo, albicocche, cannella, chiodi di garofano, spezie e zenzero. Versate in un tegame e fate sobbollire finché il liquido si sarà ridotto della metà. Eliminate cannella e chiodi di garofano e versate il composto sulle prugne.

Tagliate la pastasfoglia a strisce da 2,5 cm. Spennellate il bordo dello stampo con l'uovo e coprite il bordo con la pasta. Sistemate le strisce restanti in modo che formino una griglia; tagliate le estremità e spennellate col restante uovo.

Preriscaldate il forno a 200°; mettete la torta in forno, abbassate la temperatura a 180° e cuocete per 40 minuti, o finché la pastasfoglia sarà dorata. Servite con la crema allo yogurt, preparata amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Torta al limone con meringa

DIFFICOLTÀ

1 h

Versate sulla spianatoia la farina a fontana; al centro mettete lo zucchero, il burro e i tuorli. Lavorate gli ingredienti fino a quando non avrete ottenuto un impasto omogeneo (se è necessario, aggiungete un po' di acqua).

Formate una palla e mettetela a riposare in frigorifero per 30 minuti. A tempo debito, stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno e ricavate un disco sufficiente a ricoprire il fondo di una tortiera da 24 cm di diametro. Mettete ancora in frigorifero per 30 minuti.

Coprite l'impasto con carta da forno e fagioli secchi e cuocete a 180° per 10 minuti. Togliete la carta e i fagioli e cuocete altri 10 minuti; lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Versate la farcia nella torta, coprite con la meringa e cuocete in forno a 180° per 5 minuti (o fino a quando prende un leggero colore dorato). Fate riposare a temperatura ambiente e portate in tavola.

FARCIA: In un tegame unite l'amido, lo zucchero, il succo di limone e l'acqua e rimestate fino a quando la miscela diventa spessa. Ora togliete dal fuoco e unite la scorza di limone, i tuorli e il burro; rimestate fino a far sciogliere il burro, coprite e poi lasciate raffreddare.

MERINGA: Montate gli albumi a neve, unendo gradualmente lo zucchero e il bicarbonato; smettete solo quando avrete ottenuto una neve fermissima.

per 6-8 persone:

per la pastafrolla:

- 150 gr di farina
- 50 gr di zucchero
- 60 gr di burro freddo a pezzetti
- 2 tuorli

per la farcia:

- 75 gr di amido
- 220 gr di zucchero
- 125 ml di succo di limone
- 300 ml di acqua
- 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata
- 3 tuorli
- 60 gr di burro

per la meringa:

- 4 albumi
- 1 pizzico di bicarbonato
- 110 gr di zucchero

Torta di mele della nonna

DIFFICOLTÀ

1 h 30 m

per 6/7 persone:

- 220 gr di farina
- 1/2 bustina di lievito
- 35 gr di amido
- 1 cucchiaio di zucchero
- 100 gr di burro freddo a pezzetti
- 1 uovo (tuorlo e albume separati)
- 80 ml di acqua fredda
- 1 cucchiaio extra di zucchero

Farcia:

- 1,5 kg di mele Granny Smith
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata
- 1 pizzico di cannella

Setacciate farina, amido e zucchero in una ciotola; unite prima il burro, amalgamando, poi il tuorlo e sufficiente acqua per ottenere un impasto omogeneo, con il quale formerete una palla che lascerete riposare in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso questo tempo, dividete l'impasto in 2, stendete una porzione fra due fogli di carta da forno fino ad aver un disco con il quale foderare uno stampo da 25 cm di diametro.

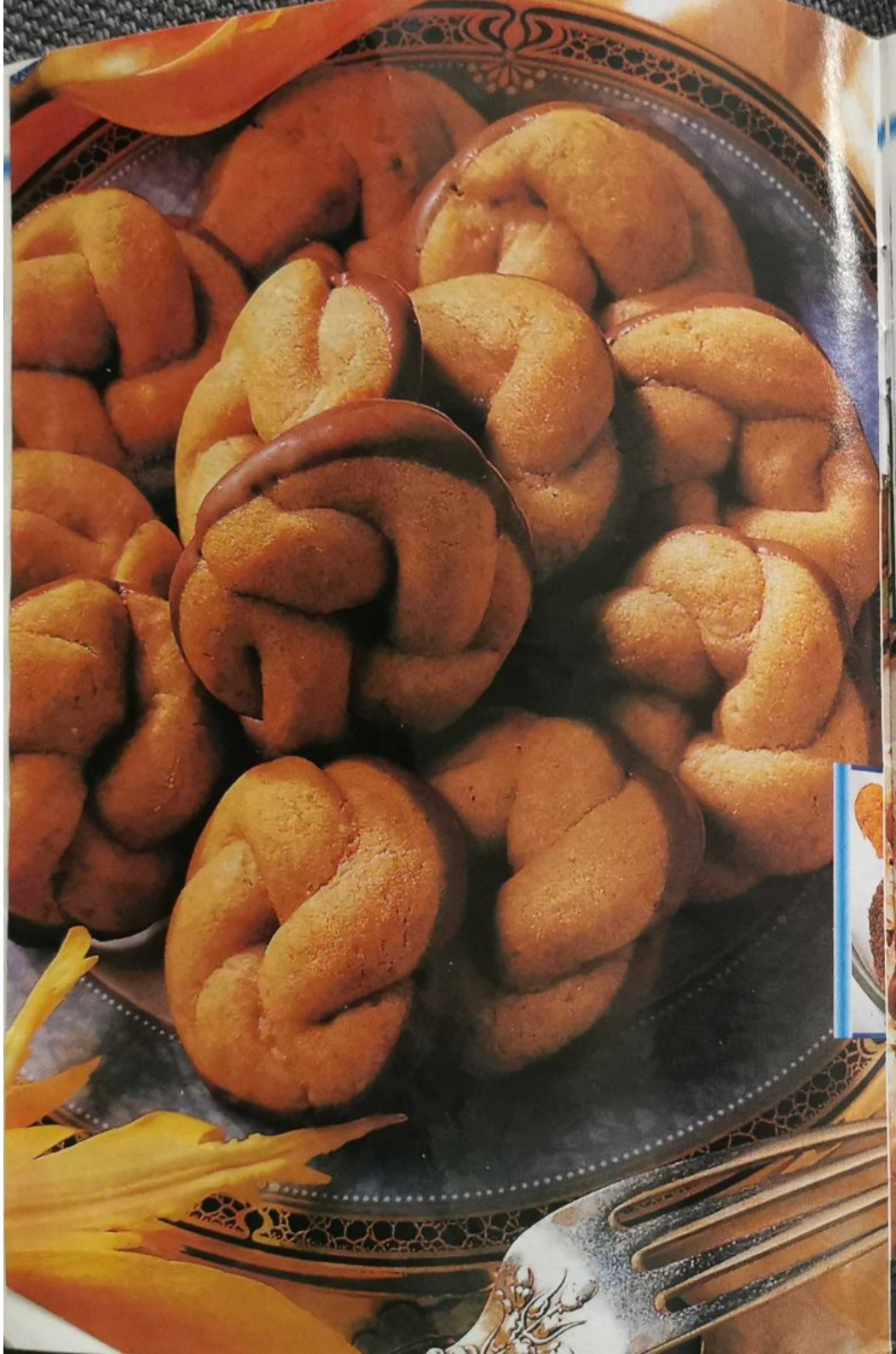
Versate la farcia nella teglia e spennellate i bordi con l'albume. Stendete il rimanente impasto fino ad avere un disco col quale coprire la torta; premete i bordi per farli aderire e spennellate la superficie con altro albume.

Decorate con gli avanzi di pasta e spennellate con albume prima di cospargere di zucchero. Cuocete in forno a 200° per 20 minuti, abbassate a 160° e proseguite per altri 25 minuti.

FARCIA: Sbucciate, dividete a quarti e private del torsolo le mele. Mettete in padella, coprite e fate sobbollire 5 minuti. Scolate, eliminate il liquido e ponete in una ciotola; unite lo zucchero, la scorza e la cannella. Fatele raffreddare prima di usarle per farcire la torta.

Con il Cioccolato

- Ghirlandine al cioccolato
- Biscotti doppio cioccolato
- Tartufi di cioccolato con cacao in polvere
- Datteri ricoperti di cioccolato
- Torta al cioccolato



DIFFICOLTÀ

50 m

Ghirlandine al cioccolato

per 45 ghirlandine:

- 180 gr di burro
- 90 gr di zucchero di semola
- 1 uovo leggermente sbattuto
- 1 e 1/2 cucchiaini di scorza d'arancia grattugiata finemente
- 50 gr di cioccolato al latte grattugiato
- 500 gr di farina bianca
- 1 bustina di lievito per dolci
- 100 gr di cioccolato al latte a quadretti

Preriscaldate il forno a 180° e ricoprite di carta oleata due teglie rettangolari per biscotti grandi 32x28 cm. Mettete burro e zucchero al velo in una marmitta piccola; amalgamateli con il frullino elettrico.

Quando il burro sarà diventato cremoso e chiaro unite l'uovo, la scorza d'arancia e il cioccolato grattugiati. Mescolate bene per amalgamarli tra loro.

Trasferite il composto in una marmitta grande. Mescolando con una spatolina di metallo incorporate la farina e il lievito passati al setaccio; amalgamate bene. Rovesciate la pasta su un piano da lavoro leggermente infarinato e impastatela per 30 secondi per ammorbidirla.

Prelevate 3 cucchiaini del composto e date loro la forma di un rotolino sottile lungo circa 20 cm. Ripiegatelo delicatamente a metà, poi intrecciatelo. Richiudete la treccina in un anello e ponetela su una delle teglie preparate in precedenza. Procedete allo stesso modo con il resto della pasta. Cuocete le ghirlandine nel forno già caldo per 12 minuti, poi trasferitele a raffreddare sulla gratella.

Mettete il cioccolato al latte in una tazzina termoresistente e fatelo sciogliere sopra una pentola di acqua in ebollizione, mescolando. Lasciate raffreddare leggermente il cioccolato fuso, dopodiché immergeteci la base di ogni ghirlandina in modo che ne venga ricoperta uniformemente. Ponete le ghirlandine capovolte sulla gratella finché il cioccolato si sarà indurito, poi servite.

Biscotti doppio cioccolato

DIFFICOLTÀ

50 m

per 34 biscotti:

- 125 gr di burro
- 150 gr di zucchero scuro di canna
- 1 uovo leggermente sbattuto
- 120 gr di burro di arachidi
- 180 gr di farina bianca
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 50 gr di cacao in polvere
- 175 gr di cioccolato bianco a quadretti
- 175 gr di cioccolato fondente a quadretti

Preriscaldate il forno a 180° e ricoprite di carta oleata fondo e pareti di due teglie rettangolari per biscotti grandi 32x28 cm.

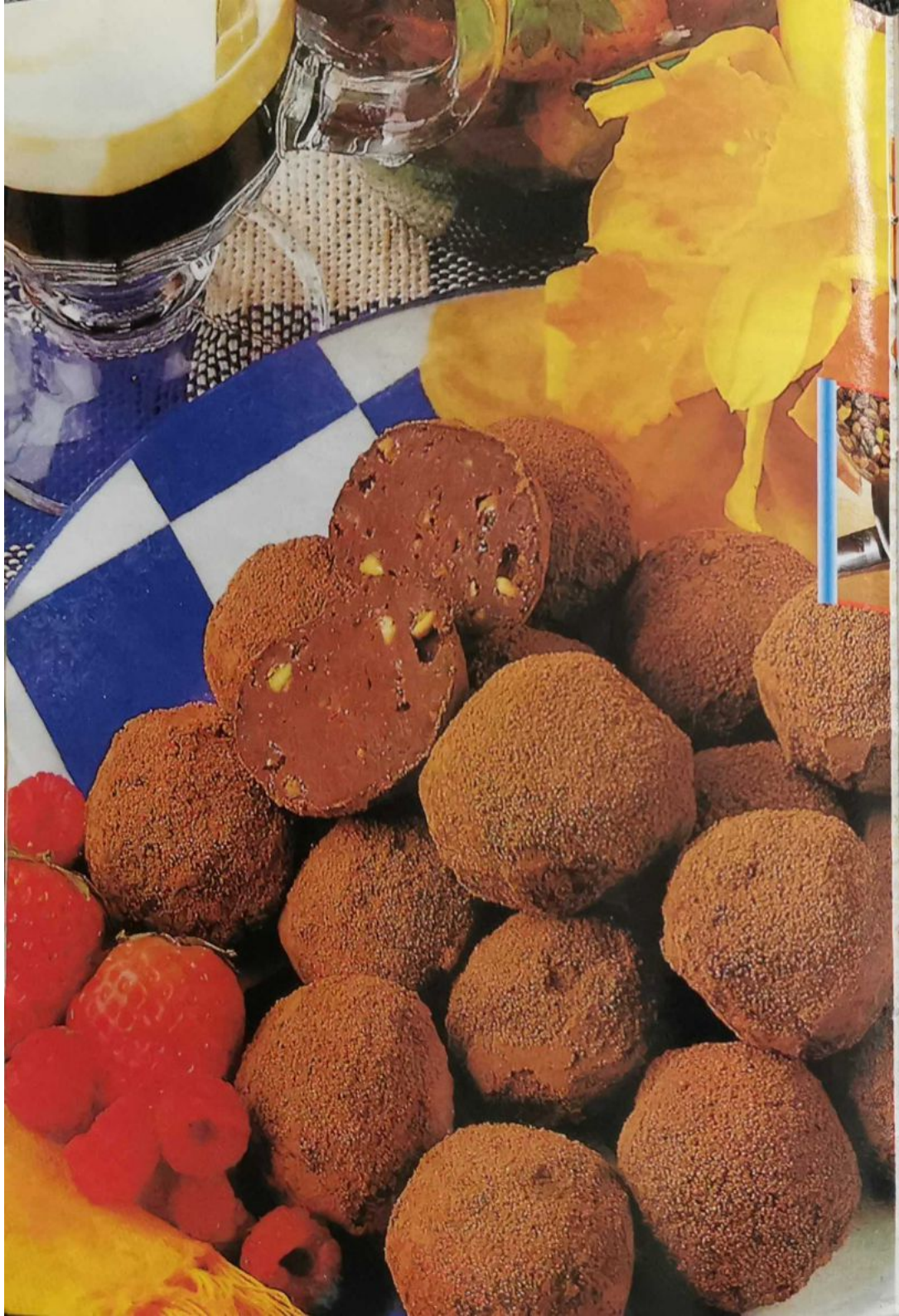
Mettete burro e zucchero di canna in una marmitta piccola; amalgamateli col frullino elettrico finché il burro sarà diventato cremoso. Unite un po' alla volta l'uovo sbattuto, mescolando bene ad ogni aggiunta, poi incorporate il burro di arachidi. Amalgamate.

Mescolando con un cucchiaio di metallo incorporate la farina passata al setaccio, il bicarbonato e il cacao; amalgamateli in un impasto morbido. Prelevatene una cucchiaiata alla volta e formate tante palline. Disponete le palline sulle teglie preparate in precedenza poi appiattitele leggermente col dorso di una forchetta, lasciando su ogni biscotto un motivo a griglia.

Cuocete i biscotti nel forno già caldo per 20 minuti, dopodiché toglieteli dal forno e aspettate 5 minuti prima di trasferirli sulla gratella. Lasciate raffreddare completamente i biscotti prima di decorarli.

Mettete il cioccolato bianco in una tazzina termoresistente e fatelo sciogliere sopra una pentola d'acqua in ebollizione. Immergete un terzo di ogni biscotto nel cioccolato fuso e ponetelo sulla gratella finché si sarà indurito.

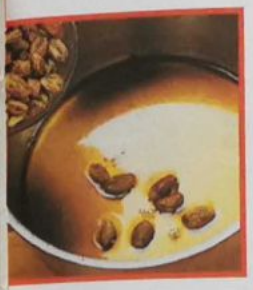
Fate la stessa cosa con il cioccolato fondente, dopo averlo fatto sciogliere, immergendoci l'estremità opposta di ogni biscotto in modo da lasciare una striscia senza copertura al centro delle due strisce di cioccolato.



DIFFICOLTÀ

1 h 30 m

Tartufi di cioccolato con cacao in polvere



Preriscaldate il forno a 180°. Mettete i pistacchi sgusciati in una tortiera a bordi alti; fateli tostare nel forno caldo, dopodiché fateli raffreddare a temperatura ambiente.

Mescolate, sulla fiamma bassa, zucchero e acqua. Quando lo zucchero si è sciolto portate a ebollizione. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire finché avrà assunto un colore ambrato. Togliete dal fuoco e incorporate i pistacchi, poi versate il composto sulla placca del forno. Lasciate raffreddare.

Mettete il burro e il cioccolato in una marmitta, appoggiatela sopra una pentola d'acqua in ebollizione e mescolate fino a quando si saranno sciolti. Togliete dal fuoco, fate raffreddare leggermente, poi incorporate la panna e il brandy. Mescolate bene e lasciate raffreddare la crema a temperatura ambiente.

Riempite col caramello un sacchetto. Con un pestacarne sbriciolatelo e unitelo alla crema di cioccolato. Coprite e ponete in frigo per 45 minuti, in modo che diventi abbastanza duro da poterlo lavorare con le mani.

Prelevate cucchiaini di composto e date loro la forma di palline grandi come una noce. Ponete su un vassoio coperto di carta oleata e rimettete in frigo per 15 minuti. Versate il cacao in polvere su un foglio di carta oleata e passateci i tartufi in modo da coprirli uniformemente, poi metteteli in un piatto da portata e serviteli.

per 30 biscotti:

- 70 gr di pistacchi sgusciati
- 90 gr di zucchero di semola
- 60 ml di acqua
- 45 gr di burro a pezzettini
- 250 gr di cioccolato fondente a pezzettini
- 80 ml di panna
- 2 cucchiaini di brandy o cognac
- 70 gr di cacao in polvere passato al setaccio

Datteri ricoperti di cioccolato

DIFFICOLTÀ

30 m

per 12 persone:

- 12 datteri freschi piccoli
- 150 gr di mandorle tritate
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata
- 2 cucchiai di zucchero al velo
- 2 cucchiaini di kirsch
- 2 cucchiaini di succo d'arancia
- 2 arance
- 100 gr di zucchero di semola
- 60 ml di acqua
- 250 gr di cioccolato fondente fuso
- 60 gr di cioccolato al latte fuso

Tagliate i datteri a metà nel senso della lunghezza ed eliminate i noccioli. Mescolate in una marmitta piccola le mandorle tritate, la scorza d'arancia, lo zucchero e il liquore. Incorporate una quantità sufficiente di succo d'arancia, in modo che il composto diventi morbido, poi mescolate finché avrete amalgamato bene tutti gli ingredienti.

Dividete il composto in 24 porzioni uguali. Date a ogni porzione la forma di un rotolino e inseritelo in mezzo a ogni dattero.

Con un pelapatate staccate la scorza delle arance e la pellicina bianca, che ha un gusto amarognolo. Tagliate la scorza a striscioline con un coltello affilato e mettetela in un pentolino con lo zucchero e l'acqua. Mettete il pentolino sulla fiamma bassa e mescolate per 3 minuti per fare sciogliere lo zucchero, poi lasciate sobbollire piano lo sciroppo a pentola scoperta, senza più mescolare, per altri 5 minuti. Ora togliete la scorza d'arancia dallo sciroppo e ponetela a sgocciolare sulla gratella.

Fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Prendete un dattero

alla volta e immergetevelo completamente. Fate sgocciolare il cioccolato in eccesso poi appoggiate il dattero su un vassoio ricoperto di carta oleata. Ripetete l'operazione con gli altri datteri. Ora versate il cioccolato al latte fuso in una siringa da pasticciere con beccuccio sottile e usatelo per decorare i datteri a striscioline sottili. Guarnite con la scorza d'arancia candita prima che indurisca; servite.

Torta al cioccolato

DIFFICOLTÀ

2h

per 8 persone:

- 300 gr di farina
- 80 gr di zucchero al velo
- 120 gr di burro
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Farcia:

- 200 gr di cioccolato al latte a pezzetti
- 200 gr di cioccolato fondente a pezzetti
- 125 gr di burro
- 4 tuorli
- 1 uovo leggermente sbattuto
- 50 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di liquore (facoltativo)

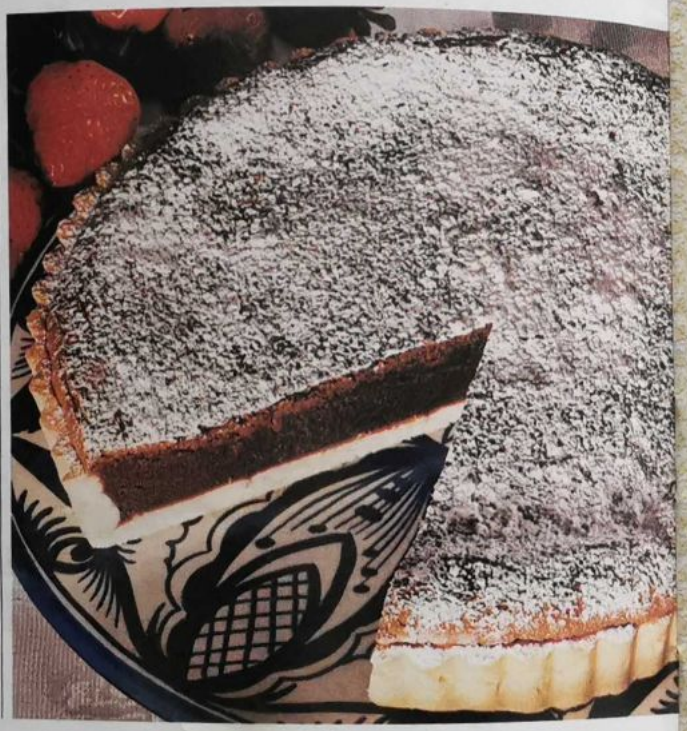
Imburrate uno stampo a cerniera da 24 cm. Setacciate farina e zucchero; unite il burro e amalgamate, poi incorporate il tuorlo e l'essenza di vaniglia; lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo, formate una palla e mettete a riposare in frigo per 30 minuti, avvolta nella pellicola per alimenti.

Stendete la pasta fra due fogli di carta da forno fino a ottenere un disco; foderate lo stampo, bucherellate il fondo e mettete ancora in frigo per 30 minuti.

Coprite con carta da forno e fagioli secchi, poi cuocete a 180° per 12 minuti. Togliete carta e fagioli e proseguite la cottura per altri 10 minuti, o fino a quando la base non sarà diventata leggermente dorata.

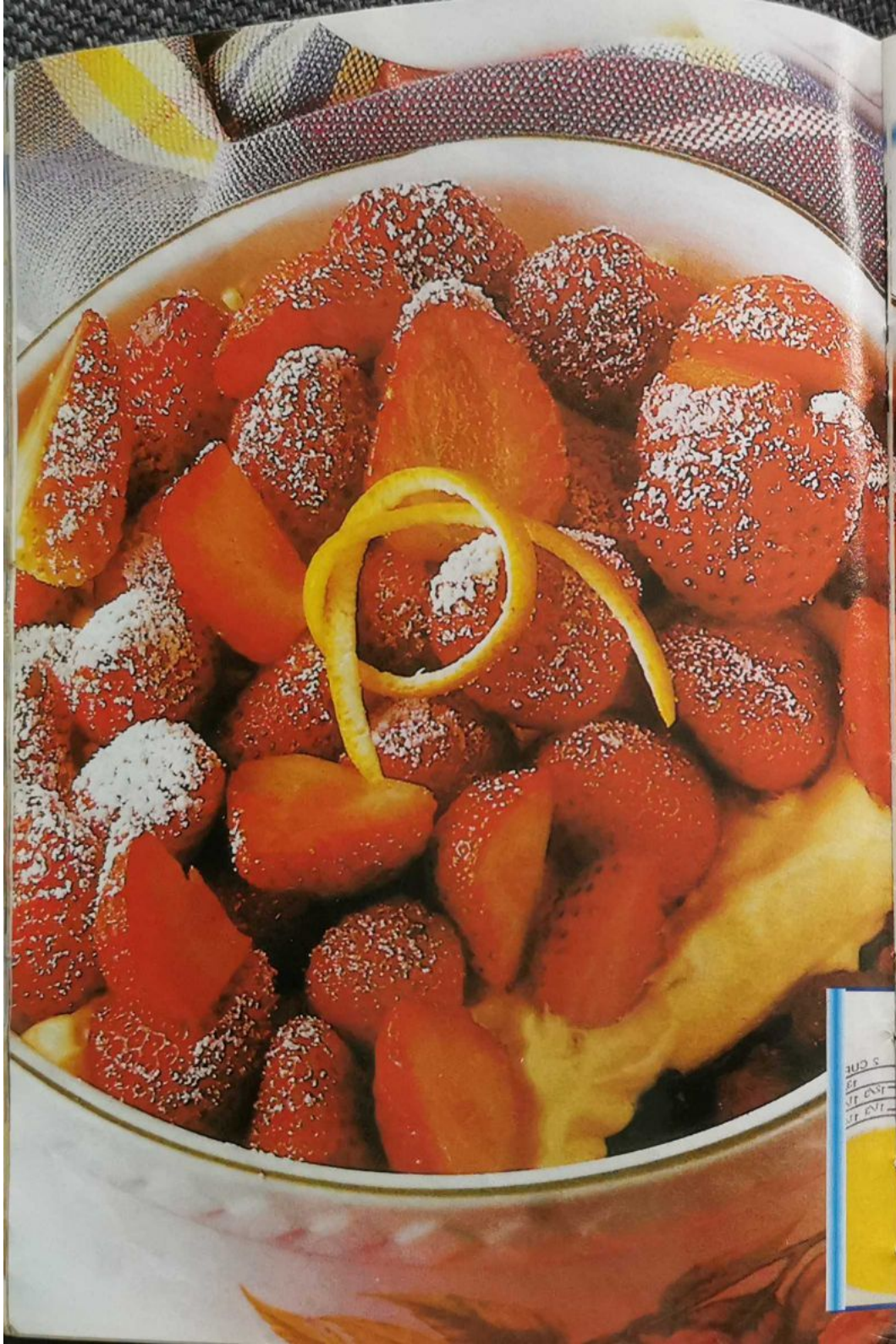
Versate la farcia sulla base e cuocete la torta in forno a 150° per 40 minuti (o finché la farcia non si sarà rassodata). Lasciate riposare la torta 20 minuti; prima di servirla, spolverizzatela con lo zucchero al velo. Se volete, accompagnatela con la panna montata.

FARCIA: mettete il cioccolato e il burro in un tegamino posto a bagnomaria e rimestate finché non avrete ottenuto una crema liscia. Lasciatela raffreddare 10 minuti. Nel frattempo montate nel mixer i tuorli, l'uovo intero e lo zucchero fino a ottenere una crema liscia, alla quale unirete il cioccolato e il liquore.



Fr con la Frutta

- Frutti di bosco con crema al frutto della passione
- Dolce di albicocche e mele con frutta secca
- Crostata alle fragole
- Tartellette all'arancia e al cioccolato bianco
- Macedonia tropicale
- Tortine ai datteri



DIFFICOLTÀ

40 m

Frutti di bosco con crema al frutto della passione

Mescolate in una brocca di vetro il succo e la scorza di limone, lo zucchero e il vino bianco, poi mettete il liquido da parte per una decina di minuti. Nel frattempo, tagliate a metà quattro degli otto frutti della passione e passate al setaccio la polpa per eliminare bene tutti i semini. Aggiungete il succo dei frutti della passione al vino zuccherato nella brocca. Mescolate bene per amalgamare.

Montate la panna con il frullino elettrico in una marmitta grande, dopodiché incorporate gradatamente lo sciroppo di vino e i frutti della passione senza smettere di frullare (il composto dovrà assumere la consistenza di una panna leggermente montata). Ora schiacciate la polpa dei restanti 4 frutti della passione, eliminate i semini e unitela alla crema. Coprite la marmitta e ponetela in frigorifero per almeno 1 ora.

Lavate e asciugate i frutti di bosco. Mettete in una marmitta da portata mirtilli, lamponi e zucchero al velo e mescolate. Versate sui frutti di bosco la crema ai frutti della passione e copritela con le fragole tagliate a metà. Spolverizzate di zucchero al velo passato al setaccio e servite in tavola.

per 4 persone:

- 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata
- 80 ml di succo di limone
- 90 g di zucchero di semola
- 125 ml di vino bianco secco
- 8 frutti della passione
- 500 ml di panna
- 500 g di mirtilli freschi
- 500 g di lamponi freschi
- 2 cucchiai di zucchero al velo
- 500 g di fragole fresche senza picciolo

DIFFICOLTÀ

55 m

Dolce di albicocche e mele con frutta secca

per 6 persone:

- 450 g di albicocche sciroppate ben sgocciolate
- 450 g di mele per torte
- 50 g di nocciole tritate non troppo finemente
- 50 g di gherigli di noce tritati non troppo finemente
- 2 cucchiai di mandorle tritate
- 60 g di zucchero scuro di canna
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 cucchiai di farina bianca
- 120 g di pane grattugiato
- 1 cucchiaio di cocco essiccato in polvere
- 75 g di burro fuso
- 1/4 di cucchiaino di noce moscata

Preriscaldate il forno a 180°. Ungete leggermente di burro fuso o di olio uno stampo quadrato alto 5 cm e largo 23. Tagliate in quattro le albicocche. Distribuite le mele in uno strato uniforme sul fondo dello stampo e ricopritele con uno strato di albicocche capovolte.

Mettete in una marmitta le nocciole, le noci, le mandorle, lo zucchero, la cannella, la farina, il pane grattugiato, il cocco e il burro fuso; mescolate bene. Distribuite uniformemente il composto sopra la frutta nello stampo e spolverizzate con un pizzico di noce moscata grattugiata.

Cuocete il dolce nel forno caldo per circa 25 minuti, in modo che la frutta sia ben calda e la crosticina di noci tritate assuma un bel colore dorato. Potete gustare il dolce appena sfornato, oppure farlo raffreddare e servirlo con panna montata o crema pasticciera.

Crostata alle fragole

DIFFICOLTÀ

1 h 10 m

per 6 persone:

per la pastafrolla:
- 200 gr di farina
- 120 gr di burro
- 1 tuorlo
- 500 gr di fragole
- 2 cucchiai di marmellata di ribes

Farcia:
- 300 ml di panna
- 40 gr di zucchero al velo
- 1 cucchiaio di Grand Marnier
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata

Setacciate la farina in una ciotola; unite il burro, amalgamandolo, poi il tuorlo e sufficiente acqua per ottenere un impasto omogeneo.

Lavorate bene l'impasto e formate una palla che lascerete riposare in frigorifero per 30 minuti dopo averla avvolta in un foglio di pellicola per alimenti. Ora stendete l'impasto fra due fogli di carta da forno in modo da formare un rettangolo di 11x35 cm.

Foderate lo stampo, bucherellate il fondo e fate riposare altri 30 minuti in frigo. Coprite con carta da forno e fagioli secchi, cuocete 10 minuti a 180°, togliete carta e fagioli e fate cuocere altri 15 minuti. Versate la crema sulla crostata, copritela di fragole e spennellatele con la marmellata scaldata e setacciata.

FARCIA: mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e amalgamateli bene.

Tartellette all'arancia e al cioccolato bianco

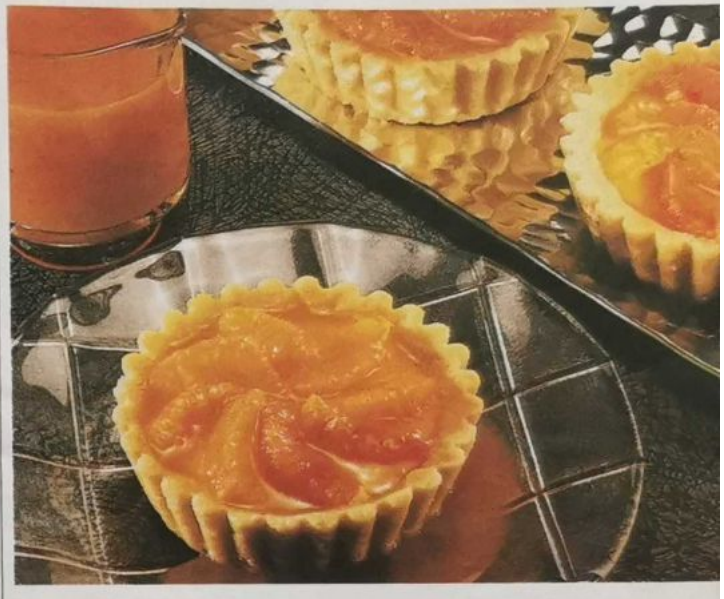
DIFFICOLTÀ

1 h 40 m

per 6 persone:
- 350 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 250 gr di burro
- 1/2 kg di arance

Farcia:
- 3 tuorli
- 2 cucchiai di zucchero
- 60 ml di succo d'arancia
- 60 ml di panna
- 60 gr di burro
- 120 gr di cioccolato bianco
- 2 cucchiaini di Grand Marnier

Salsa:
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiaini di amido
- 250 ml di succo d'arancia fresco
- 1/2 stecca di vaniglia



Miscelate farina e zucchero nel mixer, unite il burro e azionate fino ad ottenere un impasto omogeneo, col quale formerete una palla che metterete a riposare in frigorifero, avvolta nella pellicola per alimenti.

Dividete l'impasto in 6 porzioni e foderate con ognuna uno stampo da 10 cm di diametro leggermente unto. Mettete gli stampi in frigorifero per 30 minuti, quindi cuoceteli in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

Versate la farcia nelle tartellette, spalmatela e lasciate raffreddare per un'ora. Per finire, guarnite a piacere con gli spicchi d'arancia, spennellate con un po' di salsa e servite quella che avanza a parte.

FARCIA: sbattete tuorli, zucchero e succo d'arancia finché lo zucchero si è sciolto. Fate bollire panna e burro; versate sulle uova.

Ponete la crema a fiamma bassa, mescolate senza portare a bollore e fate addensare. Togliete dal fuoco, unite cioccolato e liquore.

SALSA: mettete in un tegame zucchero, amido, succo d'arancia e vaniglia; rimestate finché il liquido comincia ad addensarsi.

Macedonia tropicale

DIFFICOLTÀ

40 m

per 8/9 persone:

- la scorza di 1 limone (o lime)
- 2 cucchiai di succo di limone (o lime)
- 180 ml di acqua
- 60 g di zucchero
- 2 cucchiai di zenzero tritato fine
- la polpa di 2 frutti della passione
- 2 grossi mango
- 1 grossa papaia
- 1 ananas piccolo
- 3 banane
- 2 frutti a stella
- 6 litchis freschi pelati

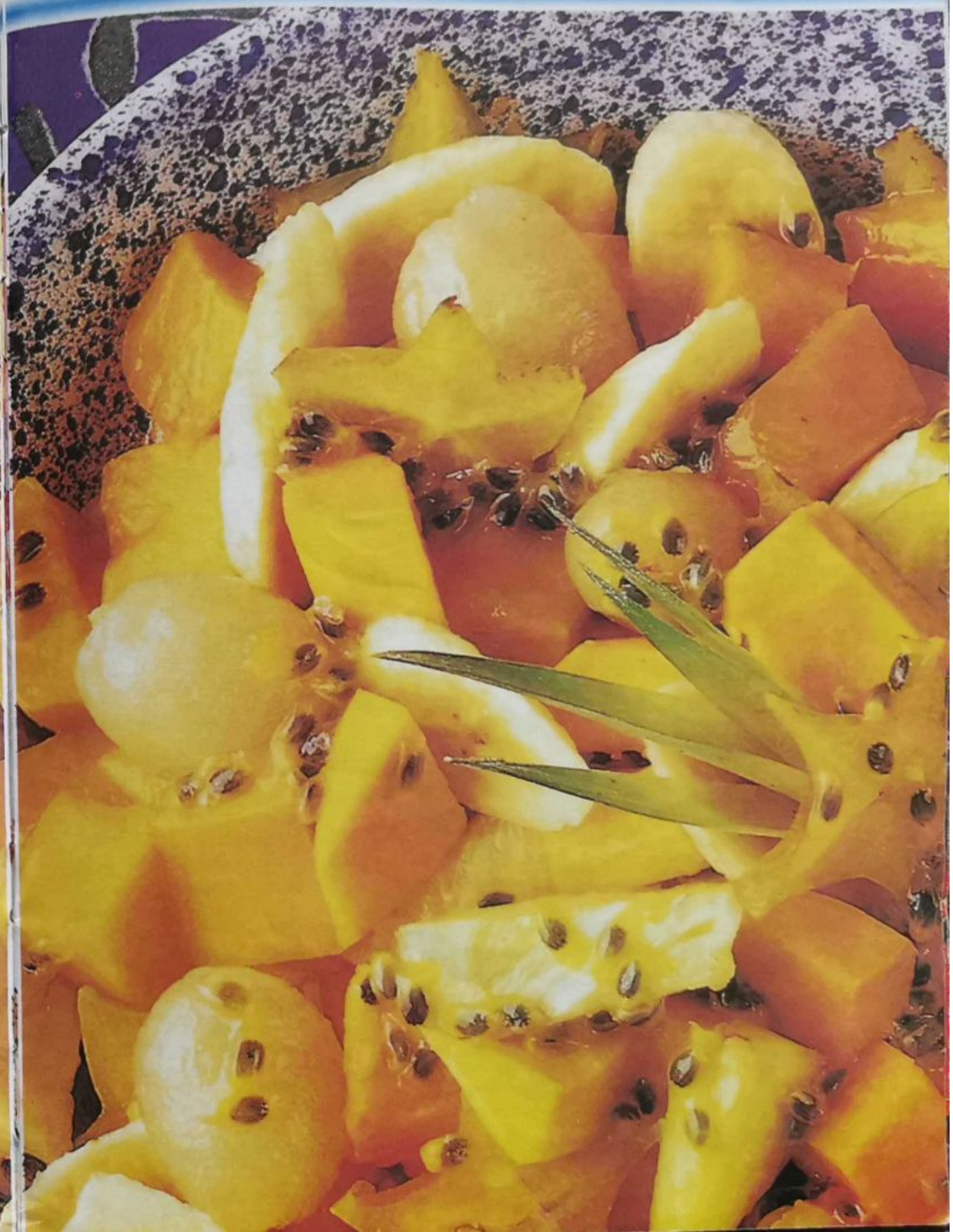
Staccate uno strato sottile di scorza da un limone o da un lime. Mescolate in una pentola media la scorza, il succo di limone o lime, l'acqua e lo zucchero.

Fate sciogliere lo zucchero sulla fiamma moderata, senza fare bollire lo sciroppo, dopodiché alzate la fiamma e portate a ebollizione. Unite lo zenzero, riabbassate la fiamma e lasciate cuocere lo sciroppo per circa 10 minuti.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Filtrate lo sciroppo ed eliminate la scorza e lo zenzero. Da ultimo, incorporate allo sciroppo la polpa dei 2 frutti della passione e dei litchis.

Pelate i mango e la papaia; eliminate i semini, poi tagliateli a cubetti da 3 cm. Pelate l'ananas e tagliatelo a spicchi sottili. Pelate la banana e tagliatela a rondelle. Affettate finemente i frutti a forma di stella.

Mettete tutta la frutta in una marmitta capiente, versate sopra lo sciroppo allo zenzero e mescolate delicatamente per alcuni secondi. Coprite la macedonia e ponetela in frigorifero per due ore prima di servirla in tavola.



Tortine ai datteri

DIFFICOLTÀ

1 h 45 m

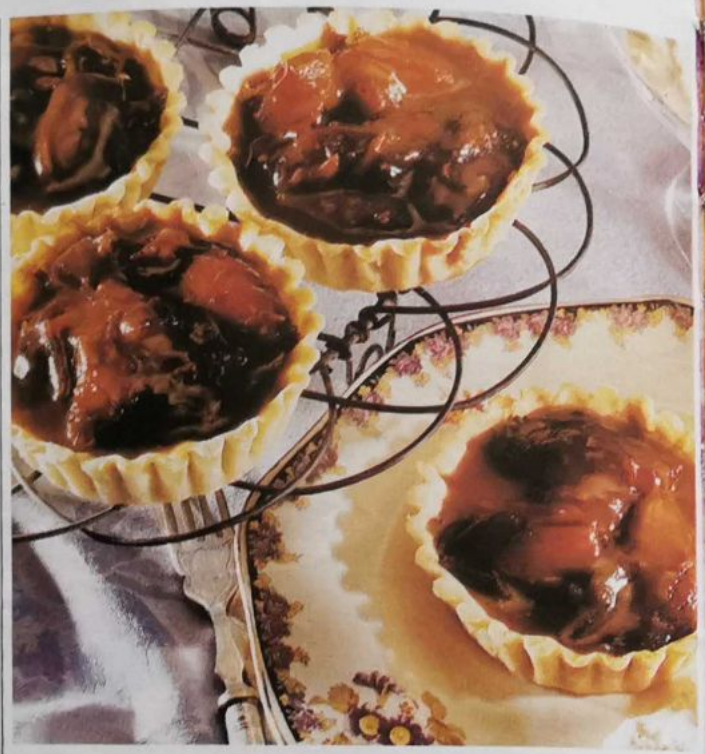
per 6 persone:

per la pasta biscuit:

- 90 gr di burro
- 50 gr di zucchero
- 1 uovo
- 200 gr di farina
- 1 bustina di lievito
- 60 gr di burro
- 120 ml di miele
- 120 ml di panna
- cardamomo
- cannella
- 500 gr di datteri

Panna alle spezie:

- 300 ml di panna
- cannella macinata
- noce moscata
- essenza di vaniglia



Ammorbidite il burro. Unite zucchero e uovo e amalgamate. Unite ancora metà farina, poi l'altra metà.

Avvolgete l'impasto nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 30 minuti. Ora dividetelo in 6 porzioni; stendetele fra due fogli di carta da forno per ottenere i dischi coi quali foderare 6 stampi da 10 cm. Bucherellate e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Coprite la pasta con carta da forno e fagioli secchi e cuocete in forno a 180° per 10 minuti. Togliete carta e fagioli e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

Mettete il burro, il miele e le spezie in un tegame e rimestate sulla fiamma bassa finché il composto comincerà a sobbollire. A questo punto aggiungete i datteri, rimestate e poi togliete. Lasciate raffreddare.

Nel frattempo, fate sobbollire la panna per 15 minuti. Versate un po' di crema alla panna nelle tortine, coprite con i datteri e versate dell'altra crema. Mettete le tortine in forno a 150° per 5 minuti, così che la crema si possa ben distribuire; lasciatele raffreddare a temperatura ambiente e servitele con la panna alle spezie.

PANNA ALLE SPEZIE: montate tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto spumoso e soffice.

Merenda per la

- Crostatine al limone e al frutto della passione
- Spirale con nocciole e miele
- Tortine ai mirtilli
- Delizia all'arancia e caffé
- Rotolo farcito con crema di nocciole e cioccolato
- Dolcetti alla frutta candita e cioccolato
- Tartellette banana e fragole

DIFFICOLTÀ

50 m

Crostatine al limone e al frutto della passione

per 24 crostatine:

- 270 gr di farina bianca
- 90 gr di burro a pezzettini
- 2 tuorli
- 1-2 cucchiai di acqua ghiacciata
- la polpa di 1 frutto della passione
- 2 uova leggermente sbattute
- 60 gr di zucchero di semola
- 80 ml di succo di limone
- 2 cucchiai di panna
- 60 gr di cioccolato bianco a quadretti

Preriscaldate il forno a 210° e spennellate con un po' di burro fuso 24 stampini. Mettete la farina e il burro nel recipiente da lavoro dell'impastatrice e azionate il motore per 20 secondi, in modo che l'impasto assuma la consistenza di pane grattugiato. Incorporate i tuorli e quasi tutta l'acqua e lavorate fino a quando l'impasto si staccherà dai bordi del recipiente (se necessario, aggiungete ancora un po' di acqua).

Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e dategli la forma di una palla, poi copritelo e ponetelo in frigorifero per 15 minuti.

Stendete la pasta con il mattarello tra due fogli di carta oleata ad uno spessore di 3 mm circa e tagliatela in 24 dischetti da 6,5 cm. Foderate con i dischetti di pasta i 24 stampini. Fate cuocere fino a quando diventano dorati.

Passate al setaccio la polpa del frutto della passione. Mescolatene il succo in una brocca insieme alle uova, allo zucchero, al succo di limone e alla panna.

Riempite con la crema le crostatine e ponetele nel forno. Abbassate la gradazione a 150° e lasciate cuocere fino a quando la crema inizierà ad indurirsi. Ora togliete i dolcetti dal forno e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

Mettete il cioccolato bianco in una tazzina termoresistente, ponetela su un pentolino d'acqua in ebollizione e fate sciogliere lentamente il cioccolato, mescolando costantemente con un cucchiaio in legno.

DIFFICOLTÀ

1 h 30 m

Delizia all'arancia e caffè

Imburrate uno stampo da 24 cm. Setacciate la farina poi unite burro, tuorlo e acqua sufficiente a ottenere un impasto omogeneo.

Lavorate l'impasto, formate una palla e lasciatela riposare in frigo per 30 minuti, avvolta nella pellicola per alimenti. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno, foderate lo stampo e bucherellate il fondo, quindi lasciate riposare altri 30 minuti in frigo. Coprite la base con la carta da forno e una manciata di fagioli secchi, quindi cuocete in forno a 180° per 15 minuti. Adesso togliete la carta e i fagioli e cuocete per altri 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Versate la panna e la scorza d'arancia grattugiata in un tegame. Portate lentamente a ebollizione poi togliete dal fuoco, unite il cioccolato fondente e rimestate finché si sarà sciolto. Versate questa crema sulla base della torta; lasciate riposare in frigorifero per un'ora. Spolverizzate con un po' di cacao poi servite con la crema al caffè.

per 6 persone:

per la pastafrolla:

- 200 gr di farina
- 120 gr di burro freddo a pezzetti
- 1 tuorlo
- 3 cucchiaini d'acqua fredda
- 300 ml di panna montata
- 2 cucchiaini di scorza d'arancia grattugiata
- 300 gr di cioccolato fondente a pezzetti
- cacao

per la crema al caffè:

- 3 tuorli
- 50 gr di zucchero
- 250 ml di latte
- 2 cucchiai di chicchi di caffè tostati

CREMA AL CAFFE': Sbattete i tuorli e lo zucchero in una terrina fino a quando avrete ottenuto una crema soffice. Mettete il latte e i chicchi i caffè in un tegame, portate a ebollizione, togliete il tegame dal fuoco, filtrate e versate il latte sulle uova. Rimestate, mettendo il tegame sulla fiamma bassa, senza mai portare a bollore; proseguite finché la crema avrà raggiunto il giusto spessore.

DIFFICOLTÀ

1 h 10 m

Rotolo farcito con crema di nocciole e cioccolato

per 12 persone:

- 350 gr di farina bianca
- 100 gr di nocciole tritate
- 90 gr di zucchero di semola
- 100 gr di burro a pezzettini
- 1 uovo leggermente sbattuto
- 2 cucchiai di acqua ghiacciata
- 50 gr di crema di nocciole (a vostra scelta)

Ricoprite di carta oleata due teglie rettangolari per biscotti da 32x28 cm. Ponete nel recipiente da lavoro dell'impastatrice la farina bianca, le nocciole

tritate e lo zucchero, unite il burro e impastate per 30 secondi con il funzionamento a impulsi, fino a quando l'impasto sarà diventato fine e friabile.

Unite l'uovo sbattuto mescolato ai due cucchiai di acqua ghiacciata e impastate qualche secondo per amalgamare. Rovesciate il composto sul piano da lavoro leggermente infarinato e impastatelo 30 secondi, in modo da renderlo morbido.

Stendete la pasta su un foglio grande di carta oleata in un rettangolo da 25x35 cm; pareggiate bene i bordi con un coltello affilato. Spalmate la pasta con uno strato uniforme di crema di nocciole, dopodiché arrotolatela su se stessa dal lato più lungo aiutandovi col foglio di carta oleata. Ponete il rotolo in frigorifero per 30 minuti.

Scaldate il forno a 180°. Tagliate il rotolo a rondelle alte 1 cm, bagnando la lama del coltello tra una fetta e l'altra. Disponete le fette sulle teglie preparate in precedenza e cuocetele nel forno per 15 minuti. Quando sono pronte, trasferitele sulla gratella; fatele raffreddare a temperatura ambiente prima di servirle.

DIFFICOLTÀ

3 h 45 m

Dolcetti alla frutta candita e cioccolato

per 15 dolcetti:

- 70 gr di mandorle pelate
- 120 gr di albicocche secche
- 90 gr di uvetta sultanina
- 60 gr di scorza di agrumi candita
- 60 gr di burro
- 80 ml di panna
- 250 gr di cioccolato fondente tritato
- 60 gr di ribes
- 1 cucchiaio di brandy (o Grand Marnier)
- 300 gr di gherigli di noce tritati

Preriscaldate il forno a 180°. Mettete le mandorle sulla placca del forno e fatele tostare per 5-10 minuti, in modo che siano leggermente dorate. Fatele raffreddare, poi tritatele finemente. Tritate anche le albicocche, l'uvetta e i canditi. Mettete il burro e la panna in un pentolino sulla fiamma bassa e mescolate finché il burro si sarà sciolto e la crema sarà sul punto di bollire, poi toglietela dal fuoco. Versate la crema sopra il cioccolato fondente tritato in una marmitta di media grandezza e mescolate con un cucchiaio di legno finché il cioccolato si sarà sciolto e la crema avrà assunto una consistenza omogenea.

Unite mandorle, frutta tritata, ribes e brandy e mescolate bene. Coprite la marmitta e ponetela in frigorifero per 2-3 ore, in modo che il composto sia abbastanza duro da poterlo lavorare con le mani.

Dividete il composto in 5 porzioni uguali e data a ciascuna la forma di un rotolino sottile del diametro di 2 cm. Versate le noci tritate su un foglio di carta oleata e passateci i rotolini in modo da ricoprirli bene con le noci stesse. Avvolgeteli poi in fogli di pellicola trasparente per alimenti e metteteli in frigo per 12 ore (o per tutta la notte).

Tagliate quindi i rotolini con un coltello affilato a rondelle dello spessore di 1,5 cm circa e serviteli subito in tavola.

Tartellette banana e fragole

DIFFICOLTÀ

1h 20m

per 4 tartellette:

- 200 gr di farina
- 60 gr di noce di cocco in fiocchi
- 150 gr di burro freddoa pezzetti
- 1 cucchiaio e 1/2 di acqua molto fredda
- 250 gr di fragole
- 2 cucchiai di marmellata di fragole
- 15 gr di noce di cocco in fiocchi

Farcia:

- 50 gr di zucchero
- 180 ml di latte
- 130 gr di banana
- 80 ml di panna

Setacciate la farina in una ciotola; unite la noce di cocco e il burro, amalgamando, e sufficiente acqua a formare un impasto omogeneo. Formate una palla e mettetela a riposare in frigo per 30 minuti, avvolta nella pellicola per alimenti.

Dividete l'impasto in 4 porzioni poi stendete ognuna fino a ottenere 4 dischi da 11,5 cm di diametro. Foderate gli stampini.

Bucherellate la base delle tartellette e lasciatele riposare in frigorifero per 30 minuti. Coprite le basi con carta da forno e fagioli secchi e cuocetele in forno a 180° per 10 minuti; ora togliete carta e fagioli e proseguite per altri 10 minuti.

Prima di servire le tartellette, versateci dentro la farcia, copritele con le fragole, spennellatele con la marmellata scaldata e passata al setaccio e decoratele con la noce di cocco in fiocchi.

FARCIA: mettete lo zucchero in un tegame; unite il latte poco alla volta, rimestando sulla fiamma fino a quando la crema non comincerà a bollire e diventerà spessa. Ora passate la crema e la banana al mixer fino ad ottenere una purea liscia che coprirete con la pellicola per alimenti e che lascerete raffreddare in frigorifero. Montate la panna e unitela alla crema alla banana.

e Golosi piccoli

- Cioccolatini al caramello
- Biscotti di noci macadam
- Biscotti alla crema di caffé
- Dolcetti con crema di vaniglia e cioccolato
- Tortine alla banana col rum

Cioccolatini al caramello

DIFFICOLTÀ

50 m

per 12 persone:

- 60 gr di cioccolato fondente a quadretti
- 24 ovaline da pasticceria per cioccolatini
- 200 gr di caramelle mou a pezzettini
- 40 gr di burro
- 2 cucchiai di panna
- 1 cucchiaio di crema di cacao
- cacao in polvere da spolverizzare sui cioccolatini
- 50 gr di cioccolato al latte fuso

Mettete il cioccolato fondente in una tazzina, ponete sopra un pentolino d'acqua che bolle e mescolate finché si sarà sciolto. Togliete dal fuoco. Preparate un cioccolatino alla volta versando un cucchiaino del cioccolato fuso in una ovalina.

Con un pennellino spalmate uniformemente il cioccolato su tutta la parte interna dell'ovalina, avendo cura di non lasciare punti scoperti. Capovolgete le ovaline sulla gratella e lasciate indurire il cioccolato.

Mettete in un pentolino sulla fiamma bassa le caramelle, il burro, la panna e la crema di cacao; mescolate per 3-4 minuti in modo che le caramelle si sciolgano bene. Togliete il pentolino dal fuoco e mescolate energicamente per amalgamare bene il composto, poi lasciatelo raffreddare leggermente.

Riempite le coppette di cioccolato con la crema al caramello e lasciatela indurire (se la temperatura è elevata, potrebbe essere necessario lasciare i cioccolatini in frigorifero per 10-15 minuti). Cospargete infine alcuni cioccolatini col cacao in polvere passato al setaccio, altri invece decorateli con striscioline sottili di cioccolato al latte fuso; poneteli su un vassoio da portata e serviteli in tavola.

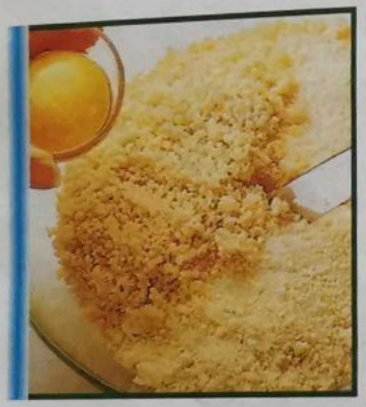
Biscotti di noci macadam

DIFFICOLTÀ

1 h

per 50 biscotti:

- 60 gr di gherigli di noci macadam (o di mandorle)
- 180 gr di farina bianca
- 50 gr di zucchero
- 1/2 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata
- 120 gr di burro a pezzettini
- 1 tuorlo
- zucchero al velo da spolverizzare sui biscotti



Preriscaldate il forno a 180°. Spennellate con il burro fuso o l'olio due placche del forno. Mettete le noci (o le mandorle) nel mixer e tritatele finemente. Passate al setaccio la farina e versatela a fontana in una marmitta di media grandezza.

Incorporate lo zucchero, la scorza di arancia grattugiata e il burro; impastate con la punta delle dita per 5 minuti, fino a quando l'impasto avrà una consistenza friabile. Unite il tuorlo e le noci tritate e impastate finché il composto sarà morbido e ben amalgamato.

Prelevate l'impasto a cucchiaiate e date a ciascuna di esse la forma di una piccola mezzaluna. Disponete le mezzelune sulle placche del forno preparate in precedenza e cuocetele nel forno caldo per 12 minuti fino a quando avranno assunto un leggero colore.

Mentre i biscotti sono ancora caldi, spolverizzateli con abbondante zucchero al velo passato al setaccio; aspettate 2 minuti prima di metterli a raffreddare sulla gratella e poi portarli in tavola.

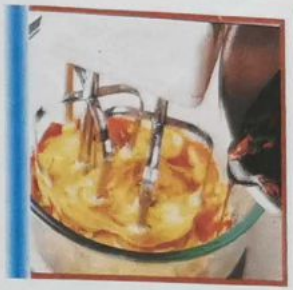
Biscottini alla crema di caffé

DIFFICOLTÀ

45 m

Preriscaldate il forno a 180° e coprite di carta oleata due placche. Mettete burro e zucchero in una marmitta e amalgamate. Quando la crema sarà soffice, incorporate scorza di limone, tuorlo, succo di limone e nocciole tritate; mescolate. Aggiungete la farina e amalgamatela. Date al composto la forma di una palla, avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente e ponetela in frigorifero per 15-20 minuti.

Dividete la pasta in due parti. Stendete una porzione tra due fogli di carta oleata e ritagliate 25-30 biscottini con uno stampino a bordi ondulati del diametro di 3 cm. Disponete i biscottini su una delle placche e ripetete la procedura con la seconda porzione di pasta. Cuocete i biscotti nel forno caldo per circa 10 minuti, finché saranno leggermente dorati, poi toglieteli dal forno e trasferiteli a raffreddare sulla gratella a temperatura ambiente.



Preparate la glassa mescolando in una marmitta lo zucchero al velo passato al setaccio, il burro e una quantità sufficiente di succo di limone da dare alla crema una consistenza morbida e vellutata. Adesso versatela in una siringa da pasticciere con beccuccio sottile e usatela per decorare i biscotti con un "ricciolo" abbondante sulla superficie.

per 12 persone:

- 120 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- scorza di limone grattugiata
- 1 tuorlo
- succo di limone
- 125 gr di nocciole
- 220 gr di farina bianca

per la glassa:

- 150 gr di zucchero al velo
- 30 gr di burro fuso
- succo di limone

per la crema di caffè:

- 90 gr di zucchero
- 60 ml di acqua
- 1 cucchiaio di caffè istantaneo in polvere
- 80 gr di burro

CREMA DI CAFFE': mescolate zucchero, acqua e caffè in polvere. Fate bollire, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 4-5 minuti. Mescolate il burro col frullino e versateci sopra lo sciroppo di caffè freddo, continuando a frullare.

Versate la crema in una tasca da pasticciere. Decorate i biscottini, fate indurire e servite.

DIFFICOLTÀ

55 m

Dolcetti con crema di vaniglia e cioccolato

per 15 dolcetti:

- 125 gr di burro
- 50 gr di zucchero al velo
- 150 gr di farina bianca
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiai di cacao in polvere
- 150 gr di granella di cioccolato
- 2 cucchiaini di zucchero al velo extra

per la crema di vaniglia:

- 75 gr di burro
- 100 gr di zucchero al velo
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Preriscaldate il forno a 180° e ricoprite di carta oleata una teglia per biscotti rettangolare da 32x28 cm. Mettete il burro e lo zucchero al velo in una marmitta.

Amalgamate col frullino elettrico fino a quando il burro sarà diventato cremoso. Mescolando con un cucchiaio di metallo, incorporate la farina, il lievito e il cacao passati al setaccio; mescolate finché il composto sarà diventato morbido e omogeneo, poi prelevatene 2 cucchiaini alla volta e formate tante palline, che appoggerete sulla teglia preparata in precedenza, ben distanti l'una dall'altra.

Con il fondo di un bicchiere schiacciate leggermente le palline in modo che si allarghino a un diametro di 4 cm circa. Cuocete i dolcetti nel forno già caldo per 10 minuti, poi trasferiteli sulla gratella e lasciateli raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di decorarli.

Per la crema di vaniglia: mettete il burro e lo zucchero al velo in una marmitta piccola e amalgamateli col frullino elettrico finché il burro sarà diventato cremoso e di colore chiaro. Unite l'essenza di vaniglia e mescolate per amalgamare.

Farcite due biscotti con uno strato di crema di vaniglia, poi spalmate la crema con una spatolina tutto attorno al dolcetto. Ripetete l'operazione con i rimanenti biscotti.

Versate la granella di cioccolato su un piatto; fateci rotolare i dolcetti, in modo da ricoprire con la granella lo strato di crema di vaniglia. Cospargete con lo zucchero al velo passato al setaccio e servite.

Tortine alla banana col rum

DIFFICOLTÀ

1 h 20 m

per 6 persone:
- 200 gr di farina
- 75 gr di zucchero
- 90 gr di burro
- 2 tuorli
- 1 uovo
- 600 gr di banana

Farcia:
- 1 stecca di vaniglia
- 250 ml di latte
- 180 ml di panna
- 6 tuorli
- 75 gr di zucchero
- 1 cucchiaio di amido
- 2 cucchiai di farina
- 1 cucchiaio di rum

Decorazione:
- 100 gr di zucchero
- 60 gr di burro
- 125 ml di panna
- 1 cucchiaio di rum
- scorza d'arancia grattugiata

Imburrate 6 stampi da 10 cm. Setacciate la farina a fontana; al centro mettete zucchero, burro, tuorli e uovo intero. Amalgamate, poi lavorate e formate una palla che metterete a riposare in frigo per 30 minuti, avvolta nella pellicola per alimenti.

Dividete l'impasto in 6 porzioni, stendetele fra due fogli di carta da forno e foderate gli stampi. Bucherellateli e metteteli a riposare in frigo per 30 minuti.

Coprite con carta da forno e fagioli secchi; cuocete a 180° per 10 minuti. Eliminate carta e fagioli e cuocete altri 10 minuti. Dividete la farcia negli stampini, coprite e fate raffreddare.

Prima di servire, mettete le fettine di banana sopra il ripieno, poi versate il caramello. Se volete, potete accompagnare le tartine con la panna montata.

FARCIA: scaldate la stecca di vaniglia, la panna e il latte fino ad arrivare quasi a bollore, poi togliete al fuoco. Eliminate la vaniglia e lasciate riposare. Sbattete le uova, lo zucchero, la farina e l'amido, poi versate a filo nel latte. Riscaldate e portate a ebollizione facendo addensare. Versate il rum.

CARAMELLO: unite gli ingredienti e rimestate senza portare a ebollizione finché lo zucchero si è sciolto; ora fate bollire finché il caramello si è addensato.

Dessert

- Budino caldo con le mele
- Tranci "Alexander"
- Tortine di ananas, noce di cocco e zucchero
- Pere "in camicia"
- Semifreddo al whisky con salsa al rabarbaro
- Gelatina di fragole e lamponi
- Quadretti di ananas e cocco
- Ciambella al caffé
- Torta deliziosa alle albicocche

Budino caldo con le mele

DIFFICOLTÀ

1 h 30 m

per 8/9 persone:

- 4 mele verdi grandi
- 120 ml di acqua
- 60 g di zucchero di semola
- 100 g di uvetta sultanina
- 6 fette di pane bianco
- 850 ml di latte
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 2 cucchiai di brandy
- 5 uova
- 90 g di zucchero extra
- noce moscata

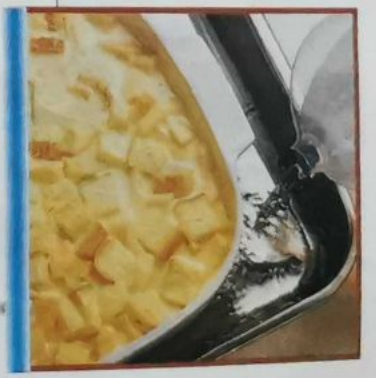
Preriscaldate il forno alla temperatura di 180°. Pelate accuratamente le mele, privatele del torsolo e tagliatele a cubetti, dopodiché mettetele in una pentola di media grandezza. Aggiungete l'acqua e lo zucchero e ponete la pentola su fiamma moderata, mescolando fino a quando lo zucchero si sarà ben sciolto. Cuocete le mele per una decina di minuti. Quando saranno diventate morbide ed il liquido si sarà ridotto, unite l'uvetta sultanina e togliete dal fuoco.

Tagliate a cubetti piccoli le fette di pane, evitando di rimuovere la crosta esterna. Terminata questa operazione, ponete tutti i cubetti di pane in una marmitta sufficientemente capiente, aggiungete il latte, l'essenza di vaniglia e il brandy e mettete da parte la marmitta per almeno 10 minuti.

Nel frattempo, sbattete le uova con gli ulteriori 90 grammi di zucchero, quindi incorporatele nella marmitta insieme al pane e al latte precedentemente preparati.

Versate le mele cotte sul fondo di una tortiera rotonda o quadrata della capacità di 2 litri circa. Distribuite a cucchiaiate il pane imbevuto di latte e uova sullo strato di mele e spolverizzate con la noce moscata. Mettete quindi la tortiera dentro una pirofila da forno capiente e riempite quest'ultima di acqua fino a coprire per metà la tortiera.

Mettete la pirofila nel forno molto caldo e cuocete il budino di mele per 45-50 minuti, o fino a quando sarà diventato abbastanza sodo. Servitelo quindi in tavola da solo oppure, se preferite, con guarnizioni di panna montata o gelato.



Tranci "Alexander"

DIFFICOLTÀ

25 m

per 12 persone:

- 80 gr di burro a pezzetti
- 60 gr di cioccolato fondente tritato
- 250 gr di biscotti secchi al cioccolato sbriciolati
- 300 gr di ricotta
- 60 ml di panna
- 50 gr di zucchero al velo passato al setaccio
- 100 gr di cioccolato al latte grattugiato
- 1 cucchiaio di brandy
- 1 cucchiaio di liquore alla crema di cacao
- 1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 60 gr di cioccolato fondente a quadretti

Spennellate di burro fuso o di olio una teglia rettangolare a bordi alti grande 30x20 cm e foderatene il fondo e le pareti con un foglio di carta oleata. Mettete il cioccolato tritato e il burro in una tazzina termoresistente, ponetela su una pentola d'acqua in ebollizione e mescolate fino a quando si saranno sciolti entrambi e saranno diventati cremosi.

Togliete il pentolino dal fuoco. Ponete i biscotti sbriciolati in una tazzina, versateci sopra la crema di burro e cioccolato e mescolate bene con una spatolina di metallo per amalgamare.

Ricoprite uniformemente il fondo della teglia con il composto al cioccolato,

schiacciandolo bene col dorso di un cucchiaio.

Mettete in una marmitta la ricotta, la panna e lo zucchero al velo; amalgamateli per 3 minuti con il frullino elettrico regolato sulla velocità media, in modo da ottenere una crema vellutata e di colore chiaro. Unite il cioccolato grattugiato, il brandy e il liquore; continuate a frullare a bassa velocità per 1 minuto circa, per amalgamare bene.

Spalmate la crema di formaggio e liquore sulla base di biscotto nella teglia, poi cospargetela con la noce moscata grattugiata. Ponete il dolce in frigorifero per diverse ore (o per tutta la notte). Prima di servirlo in tavola, tagliatelo in 12 tranci rettangolari uguali e mettetene uno su ciascun piattino da portata.

Fate sciogliere lentamente il cioccolato fondente ponendolo in una tazzina sistemata su una pentola d'acqua in ebollizione. Adesso travasate il cioccolato fuso in una siringa da pasticciere con beccuccio sottile; decorate tutti i tranci con una guarnizione a piacere, ispirata dalla vostra fantasia.

Tortine di ananas, noce di cocco e zucchero

DIFFICOLTÀ

1 h 25 m

per 4 persone:

per la pastafrolla:
- 200 gr di farina
- 120 gr di burro
- 1 tuorlo
- 75 gr di zucchero di canna
- 3 tuorli
- 1 cucchiaio di amido
- 250 ml di latte
- 60 ml di panna montata
- 600 gr di ananas
- 25 gr di noce di cocco in fiocchi

Glassa:
- 50 gr di zucchero
- 2 cucchiai d'acqua

Imburrate 4 stampi da 12 cm. Setacciate la farina, unite il burro e amalgamate. Aggiungete il tuorlo e acqua per ottenere un impasto omogeneo. Lavoratelo e formate una palla, che lascerete in frigo 30 minuti avvolta nella pellicola per alimenti.

Dividete l'impasto in 4 parti; stendetele in dischi e foderate gli stampi. Bucherellate le basi e sistematele in frigo per 30 minuti.

Coprite le basi con carta da forno e fagioli secchi e cuocete a 180° per 10 minuti. Togliete carta e fagioli e cuocete altri 15 minuti. Preparate uno sciroppo facendo bollire lo zucchero in un po' d'acqua. Mescolate tuorli e amido; montateli fino a ottenere un composto spumoso. Unite lo sciroppo e il latte e riscaldate. Portate a ebollizione e fate ispessire.

Spegnete, versate in una ciotola e fate raffreddare. Unite la panna; dividete la crema negli stampi, decorate con ananas e cocco e spennellate con la glassa.

GLASSA: mettete lo zucchero e un po' d'acqua in un tegame, rimestate senza far bollire finché lo zucchero si è sciolto. Fate sobbollire ancora qualche istante.

Pere "in camicia"

DIFFICOLTÀ

50 m

per 4 persone:
- 4 pere medie piuttosto sode
- 250 ml di acqua
- 250 ml di vino bianco secco
- 200 gr di zucchero
- 1 scorza d'arancia lunga 5 cm
- 1 scorza di limone lunga 5 cm
- 1 bastoncino di cannella
- 1/4 di cucchiaino di cannella macinata
- 1 cucchiaino di zucchero extra
- 1 confezione di pastasfoglia surgelata
- 1 uovo leggermente sbattuto

Crema al burro:
- 40 gr di burro
- 65 gr di zucchero
- 180 ml di panna montata

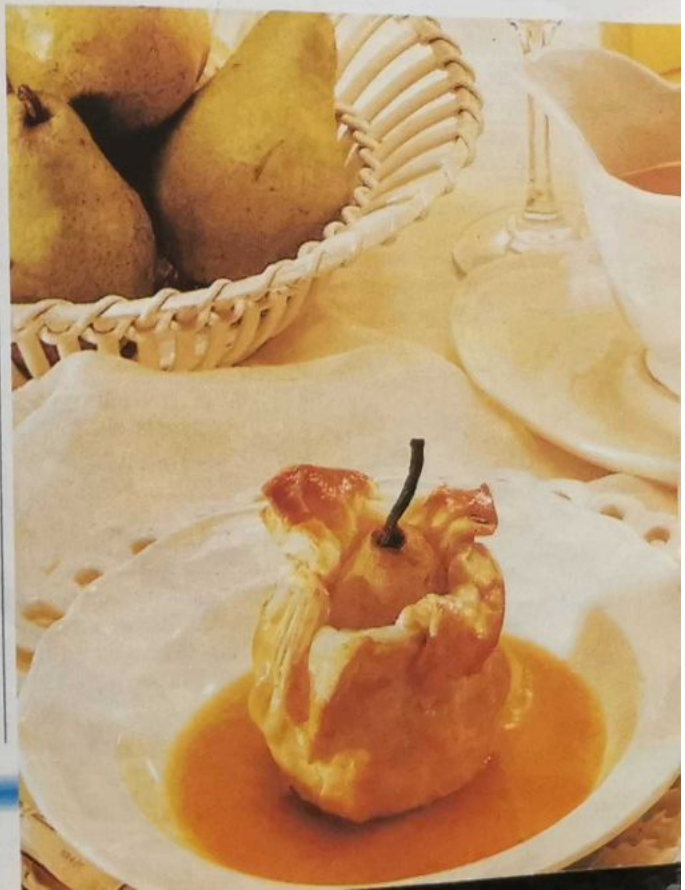
Sbucciate le pere senza privarle del picciolo. Versate acqua, vino, zucchero, scorze e cannella in un tegame; rimestate finché lo zucchero si è sciolto. Unite le pere e fate sobbollire finché le pere sono diventate tenere. Trasferite pere e liquido in una ciotola e fate raffreddare tutta la notte.

Togliete le pere dal liquido; tamponatele con carta da cucina, quindi cospargetele di cannella e zucchero. Stendete la pastasfoglia in un quadrato di 40 cm di lato dal quale ricaverete 4 quadrati. Mettete una pera al centro di ogni quadrato e spennellate i bordi con l'uovo.

Ora chiudete la pera nella pasta, premendola bene per farla aderire. Spennellate ancora la pasta e sistemate le pere su una teglia da forno imburrata.

Mettete a cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Servite con la crema al burro.

CREMA AL BURRO: versate tutti gli ingredienti in un tegame, rimestate senza portare ad ebollizione finché lo zucchero si è sciolto. Lasciate sobbollire senza rimestare per altri 5 minuti.



Semifreddo al whisky con salsa al rabarbaro

DIFFICOLTÀ

50 m

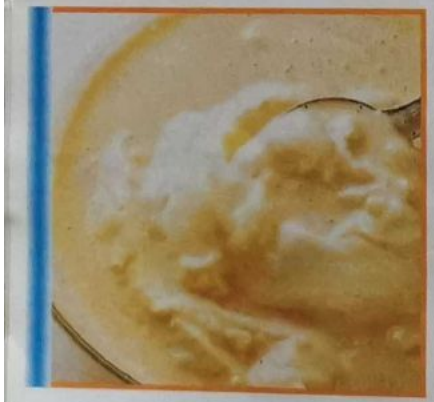
per 6 persone:

- 6 tuorli
- 90 g di miele
- 60 ml di whisky
- 650 ml di panna montata

per la salsa al rabarbaro:

- 750 g di rabarbaro tritato
- 1 cucchiaio di scorza di arancia grattugiata
- 250 ml di succo di arancia
- 220 g di zucchero
- 125 ml di acqua
- 1 pizzico di cannella

Prendete uno stampo rettangolare da plumcake grande 22x11x 6,5 cm e foderatelo con carta in alluminio per alimenti. Ponete i tuorli in una marmitta e sbatteteli col frullino elettrico fino a quando saranno densi e di colore chiaro.



Scaldate il miele nel forno a microonde a potenza elevata per 15 secondi (oppure mettetelo per 1 minuto in una tazzina termoresistente appoggiata sopra un pentolino di acqua in ebollizione).

Incorporate gradatamente il miele all'uovo sbattuto, mescolando costantemente con il frullino per amalgamare. Aggiungete per ultimi il whisky e la panna montata, mescolate delicatamente e versate il composto a cucchiaiate nello stampo preparato in precedenza.

Mettete lo stampo nel freezer e lasciate indurire il semifreddo per almeno 3 o 4 ore.

Nel frattempo, preparate la salsa al rabarbaro in questo modo: mettete in una pentola il rabarbaro tritato, la scorza di arancia grattugiata, il succo di arancia, lo zucchero, l'acqua e la cannella. Ponete la pentola sul-

la fiamma moderata finché il rabarbaro si sarà ammorbidito, dopodiché filtrate la salsa e versatela in una salsiera da tavola. Ponete la salsa in frigorifero e lasciatecela finché sarà diventata ben fredda.

Togliete il semifreddo dal freezer e rovesciatelo sul

piatto da portata. Con un coltello affilato tagliatelo a fette non troppo sottili e servitelo in tavola insieme alla salsa al rabarbaro fredda.

Gelatina di fragole e lamponi

DIFFICOLTÀ

30 m

Frullate le fragole con lo zucchero in modo da ottenere una purea vellutata e omogenea, quindi versatela in una marmitta di media grandezza. Frullate in seguito i lamponi per 20-30 secondi e filtratene la purea per eliminare tutti i semini; a questo punto, incorporatela alla purea di fragole e zucchero.

Versate l'acqua bollente in una brocca grande, aggiungete i cristalli di gelatina di lamponi (o di fragole) e mescolate finché si sarà dissolta. Unite la purea di fragole e lamponi, l'acqua fredda e il succo di limone. Mescolate bene, poi suddividete la gelatina tra 4 bicchieri alti da dessert e ponetela in frigorifero ad indurire per 4 ore.

Le scaglie di cioccolato si possono preparare facilmente con un normale pelapatate e un blocco di cioccolato. E' meglio riscaldare leggermente il cioccolato, per ammorbidirlo, facendo però attenzione a non esagerare altrimenti comincerà a sciogliersi (lasciatelo in un luogo caldo per 10-15 minuti).

Appoggiate sul piano di lavoro un foglio di carta oleata e spellate il blocco di cioccolato con il pelapatate, staccando tante scaglie lunghe e sottili. Decorate tutti i dessert con abbondante panna montata, cospargete la panna con scagliette di cioccolato e servite subito in tavola.

per 4 persone:

- 250 g di fragole fresche ben lavate e senza picciolo
- 1 cucchiaio di zucchero
- 250 g di lamponi freschi
- 170 g di cristalli di gelatina di lamponi (o di fragole)
- 250 ml di acqua bollente
- 250 ml di acqua fredda
- 1 cucchiaio di succo di limone
- panna montata e scaglie di cioccolato per guarnire

DIFFICOLTÀ

40 m

Quadretti di ananas e cocco

per 4/5 persone:

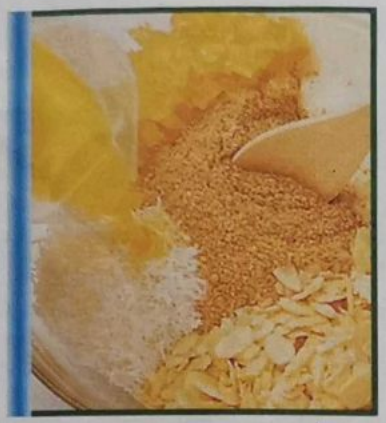
- 250 g di biscotti ai fiocchi d'avena sbriciolati
- 200 g di cocco a scaglie
- 250 g di ananas candito tritato
- 200 g di mandorle a scaglie
- 200 ml di latte condensato
- 100 g di burro fuso

per la crema al cocco:

- 60 g di burro lasciato ammorbidire fuori dal frigorifero
- alcune gocce d'essenza di cocco
- 120 g di zucchero al velo passato al setaccio
- 1 cucchiaio di latte
- 150 g di cocco tostato a scaglie

Preriscaldate il forno a 180°. Spennellate accuratamente di burro fuso o di olio una tortiera rettangolare a bordi alti grande 27x18 cm, ricopritene il fondo con un foglio di carta oleata e ungete anche la carta.

Mettete in una marmitta sufficientemente capiente i biscotti, il cocco a scaglie, l'ananas e le mandorle; mescolate bene. Versate al centro della marmitta il latte condensato e il burro e amalgamateli agli altri ingredienti.



Versate il composto nella tortiera preparata in precedenza, livellatelo bene in superficie e cuocetelo nel forno caldo per 20 minuti, finché la superficie sarà dorata. Togliete il dolce dal forno e fatelo raffreddare a temperatura ambiente.

Mettete in una tazzina il burro e un po' di essenza di cocco; amalgamate col frullino elettrico fino a quando il burro sarà diventato cremoso e di colore chiaro. Unite lo zucchero al velo e il latte e frullate per rendere la crema soffice e spumosa. Ora spalmate uno strato uniforme di crema sul dolce, cospargete col cocco tostato a scaglie, tagliate in 24 quadratini e servite in tavola.

Ciambella al caffé

DIFFICOLTÀ

1 h 30 m

per 8 persone:

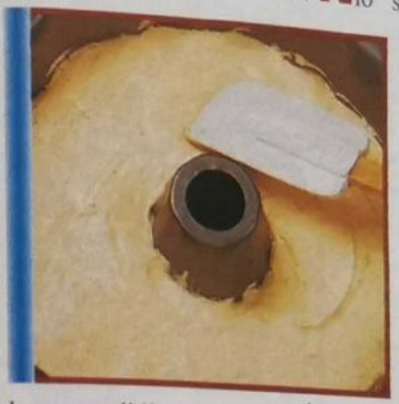
- 180 g di burro
- 120 g di zucchero
- 3 uova
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- 250 ml di panna acida
- 60 ml di yogurt
- 300 g di farina bianca
- 1 bustina di lievito per dolci
- 50 g di mandorle

per lo sciroppo al caffè:

- 250 ml di caffè
- 90 g di zucchero
- 2 cucchiai di cognac

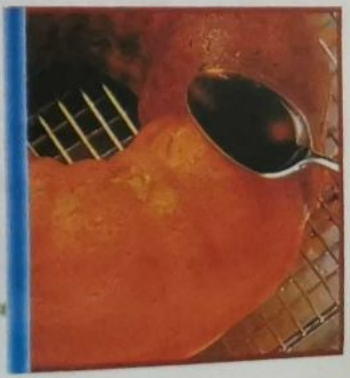
Preriscaldate il forno a 180°. Spennellate con burro fuso o olio uno stampo per ciambelle da 23 cm e cospargetelo di farina bianca. Col frullino elettrico amalgamate burro e zucchero. Quando la crema è liscia e chiara, unite un tuorlo alla volta, mescolando bene a ogni aggiunta. Unite anche la scorza di limone, mescolate e versate in una marmitta più grande. Incorporate panna e yogurt al composto alternandoli alla farina e al lievito setacciati. Mescolate fino a quando avrete amalgamato, quindi unite le mandorle tritate.

Montate a neve gli albumi, poi incorporateli delicatamente agli altri ingredienti. Versate il composto a cucchiaiate nello stampo e cuocete in forno 5 minuti. Abbassate la temperatura a 160° e fate proseguire la cottura per altri 35-40 minuti. Lasciate la ciambella nello stampo fuori dal forno per 5 minuti, prima di rovesciarla a raffreddare sulla gratella.



Nel frattempo, preparate lo sciroppo al caffè. Mescolate caffè, zucchero e cognac in un pentolino sulla fiamma bassa, senza farli bollire, finché lo zucchero si è sciolto. Portate a bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire 2-3 minuti. Levate dal fuoco e fate raffreddare leggermente.

Appoggiate la ciambella sulla gratella sopra un vassoio e bucherellatela qua e là con uno stecchino. Versate lo sciroppo di caffè a cucchiaiate sopra la ciambella, raccogliendo quello che scivola nel vassoio e versandolo ancora sul dolce. Fate raffreddare completamente la ciambella, dopodiché servitela in tavola "liscia" o, se preferite, decorata con panna montata e scaglie di cioccolato.



Torta deliziosa alle albicocche

DIFFICOLTÀ

2 h 30 m

per 6 persone:

per la pasta biscuit:

- 90 gr di burro
- 55 gr di zucchero
- 1 uovo
- 200 gr di farina
- 1 bustina di lievito
- marmellata di albicocche
- 800 gr di albicocche sciroppate
- 100 gr di burro
- 110 gr di zucchero
- 2 uova
- 35 gr di farina
- 60 gr di mandorle in polvere
- scorza di limone grattugiata
- cannella macinata
- 2 cucchiai di latte
- mandorle a scaglie

Portate il burro a temperatura ambiente e sbattetelo nel mixer. Unite zucchero, lievito e uovo; amalgamate. Unite la farina in 2 volte, avvolgete l'impasto nella pellicola per alimenti e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

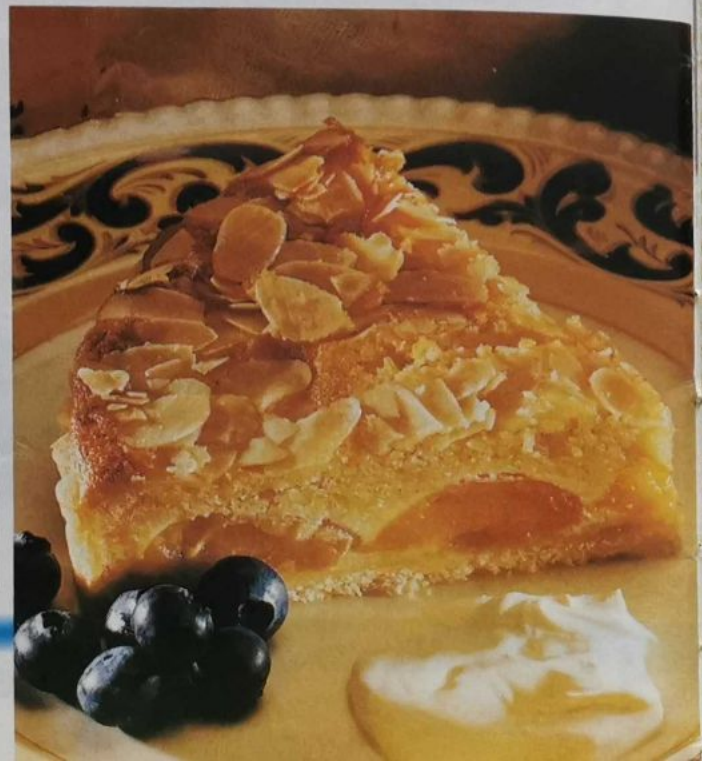
Stendete l'impasto fra due fogli di carta da forno per ottenere un disco e foderare lo stampo. Bucherellate con la forchetta la base della torta e lasciatela riposare per 30 minuti in frigorifero.

Spennellate la base della torta con la marmellata scaldata e passata al setaccio. Dopo aver asciugato le albicocche con fogli di carta assorbente da cucina, sistematele con la parte bombata rivolta verso l'alto sulla base della torta.

Lavorate il burro e lo zucchero con la frusta elettrica fino a ottenere una crema; incorporate 1 uovo alla volta. Per finire, aggiungete la farina, le mandorle in polvere, un pizzico di scorza di limone grattugiata, la cannella e il latte.

Coprite le albicocche con questa crema e cospargetele di mandorle a scaglie. Mettete a cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti, poi copritela con un foglio di carta stagnola e abbassate la temperatura a 160°.

Proseguite la cottura per un'altra ora, o fino a quando la torta sarà diventata soda, quindi fatela raffreddare e servitela.



I Rustici

- Noci alle spezie
- Biscotti con i pistacchi
- Biscotti con le prugne
- Malfatti al formaggio
- Biscotti semplici alle mandorle
- Bastoncini al formaggio groviera
- Biscotti all'avena
- Biscottini al thé verde
- Biscotti alle carote e agli spinaci
- Rettangoli con le uvette

Noci alle spezie

DIFFICOLTÀ

15 m

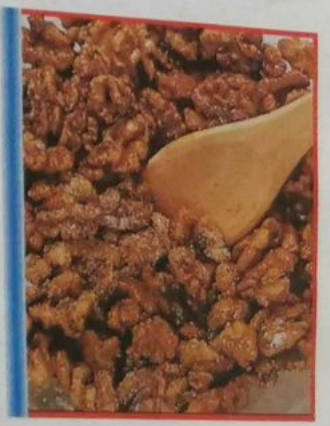
per 8 persone:

- 60 gr di burro
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di cardamomo tritato
- 400 gr di gherigli di noce a metà
- 50 gr di zucchero di semola

Preriscaldate il forno a 210°. Fate sciogliere il burro in un pentolino di media grandezza, poi toglietelo dal fuoco. Incorporate la cannella e il cardamomo e mescolate per amalgamare.

Aggiungete i gherigli di noce e mescolate con un cucchiaio di legno finché saranno ben ricoperti di spezie. Spargeteli poi in un unico strato sulla placca;

metteteli nel forno caldo per 8 minuti o fino a quando saranno diventati leggermente dorati in superficie, dopodiché toglieteli dal forno.



Mettete lo zucchero in una marmitta di media grandezza. Aggiungete i gherigli di noce bollenti e mescolate vigorosamente per ricoprirli bene con lo zucchero. Versateli quindi in una ciotola da portata e serviteli in tavola caldi o freddi, a vostro piacimento.

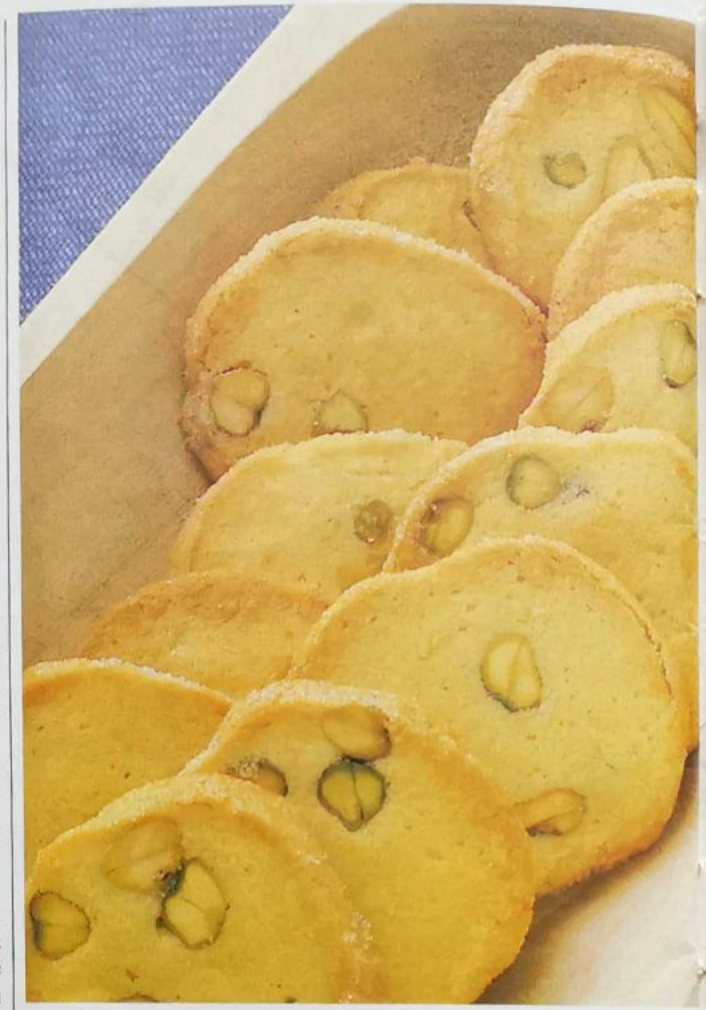
Biscotti con i pistacchi

DIFFICOLTÀ

25 m

per 30 pezzi:

- 150 gr di burro
- 50 gr di zucchero
- 1 tuorlo
- 200 gr di farina
- 60 gr di pistacchi
- bicarbonato di sodio



Lasciate ammorbidire il burro in una terrina a temperatura ambiente, poi setacciate la farina. Preriscaldate il forno a 180° e foderate una teglia con un foglio di carta da forno.

Mettete a bollire un po' d'acqua in un pentolino, aggiungete un pizzico di bicarbonato di sodio poi gettate i pistacchi. Una volta che l'acqua ha raggiunto l'ebollizione, scolate.

Lasciate intiepidire i pistacchi a temperatura ambiente, poi pelateli.

Mettete il burro ormai ammorbidito in una terrina sufficientemente capiente e lavoratelo con una frusta da cucina fino a quando lo avrete trasformato in una crema. Adesso incorporate, uno alla volta, lo zucchero, il tuorlo, la farina e i pistacchi.

Con la pasta formate un bastoncino, avvolgetelo in una pellicola trasparente e mettetelo a riposare in freezer per 30 minuti.

Ora tagliatelo a fettine dello spessore di 5 mm circa, disponetele nella teglia e infornate a 180° per 8-10 minuti.

Biscotti con le prugne

DIFFICOLTÀ

30 m

per 30 pezzi:

- 150 gr di burro
- 50 gr di zucchero
- 1 tuorlo
- 200 gr di farina
- 70 gr di prugne

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Nel frattempo, setacciate la farina, tritate le prugne e preriscaldate il forno a 180°. Foderate una teglia con un foglio di carta da forno.

Mettete il burro fatto ammorbidire a temperatura ambiente in una terrina, quindi lavoratelo con una frusta fino ad ottenere una crema. Aggiungete lo zucchero, mescolate bene e per ultimo incorporate anche il tuorlo.

Unite la farina e le prugne, mescolate, quindi date alla pasta la forma di un bastoncino.

Avvolgetelo in una pellicola trasparente e mettetelo a riposare in freezer per 30 minuti.

Tagliatelo a fettine dello spessore di 5 mm, disponetele nella teglia e infornate a 180° per 10 minuti.

Malfatti al formaggio

DIFFICOLTÀ 1h

per 30 "malfatti":

- 150 gr di burro
- 50 gr di zucchero
- 1 tuorlo
- 200 gr di farina
- 90 gr di formaggio fondente
- zucchero
- albume

Mettete il burro ammorbidito in una terrina e lavoratelo con una frusta fino a ottenere una crema. Aggiungete lo zucchero, incorporatelo e per ultimo incorporate anche il tuorlo.

Unite la farina e il formaggio; mescolate, poi con la pasta formate un bastoncino.

Avvolgete il bastoncino in una pellicola trasparente, poi mettetelo a riposare in freezer per 30 minuti.

Pennellate con l'albume, passate nello zucchero e tagliate a fette da 5 mm. Disponete i biscotti nella teglia e infornate a 180° per 8-10 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Biscotti semplici alle mandorle

DIFFICOLTÀ 30 m

per 40 biscotti:

- 100 gr di burro
- 70 gr di zucchero
- 1 uovo
- essenza di vaniglia
- 200 gr di farina
- 100 gr di mandorle

Mettete il burro ammorbidito in una terrina e lavoratelo con una frusta fino a ottenere una crema. Aggiungete lo zucchero, incorporatelo e per ultimo unite anche l'uovo.

Aromatizzate con l'essenza di vaniglia, unite la farina e le mandorle tritate, poi mescolate il tutto con una spatola di legno.

Stendete la pasta con un mattarello fino a ottenere uno spessore di 3 mm. Ritagliate delle strisce da 1x10 cm, ripiegatele a forma di "V" e disponetele nella teglia. Infornate a 170° per circa 10 minuti.

Bastoncini al formaggio groviera

DIFFICOLTÀ

30 m

per 8 persone:

- 60 gr di burro
- 40 gr di zucchero al velo
- 1 uovo
- 100 gr di farina
- 30 gr di formaggio groviera

Mettete il burro ammorbidito in una terrina e lavoratelo con una frusta fino a ottenere una crema. Aggiungete lo zucchero al velo, mescolando fino a ottenere una crema gonfia e biancastra, poi incorporate anche l'uovo sbattuto.

Aggiungete la farina e il formaggio, poi mescolate con una spatola di legno, mantenendo il composto farinoso.

Trasferite la pasta in una sacca da pasticciere con il beccuccio a stella, quindi spremetela in tanti "bastoncini" nella teglia.

Infornate a 180° per 8-10 minuti. A cottura avvenuta togliete dal forno, lasciate raffreddare su una griglia e poi servite.

Biscotti all'avena

DIFFICOLTÀ

40 m

per 6/7 persone:

- 170 gr di burro
- 240 gr di zucchero
- 1 uovo
- 80 gr di avena
- 240 gr di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Setacciate insieme la farina, il lievito e il bicarbonato di sodio.

Foderate una teglia capiente con un foglio di carta da forno e preriscaldate il forno a 170°.

Mettete il burro ammorbidito in una terrina, poi lavoratelo con una frusta fino a ottenere una crema. Aggiungete lo zucchero e incorporatelo. Incorporate anche l'uovo sbattuto.

Aggiungete le polveri setacciate e l'avena. Mescolate con una spatola di legno fino a quando la pasta si sarà rassodata. Impastatela leggermente con le mani.

Disponete la pasta nella teglia (2 cucchiaini per ogni biscotto) e premetela leggermente col palmo della mano (mantenete una certa distanza fra i biscotti).

Mettete in forno a cuocere a 170° per circa 10 minuti. Trascorso il tempo necessario togliete dal forno, fate raffreddare su una griglia e poi gustate.

DIFFICOLTÀ

25 m

Rettangoli con le uvette

per 20 "rettangoli":

- 100 gr di burro
- 70 gr di zucchero
- 1 uovo
- essenza di vaniglia
- 200 gr di farina
- 60 gr di uvette
- 1 uovo per lucidare

Lasciate ammorbidire il burro in una terrina a temperatura ambiente. Passate la farina in un setaccio a maglie finissime e tritate a piacere le uvette. Preriscaldate il vostro forno a 170° e foderate una teglia capiente con un foglio di carta da forno.

Mettete il burro ammorbidito in una terrina e poi lavoratelo con una frusta per ottenere una crema. Aggiungete lo zucchero, mescolate e per ultimo incorporate anche l'uovo. Mescolate ancora.

Aromatizzate con l'essenza di vaniglia. Unite la farina e le uvette e mescolate con una spatola di legno.

Stendete la pasta con un mattarello a uno spessore di 3 mm. Con uno stampo ritagliate dei rettangoli, disponete nella teglia, lucidate con l'uovo e infornate a 170° per circa 10 minuti.